MINISTERUL COMERŢULUI INTERIOR
DIRECŢIA ALIMENTAŢIEI PUBLICE

REŢETAR
PENTRU
PRODUSE DE COFETĂRIE ŞI PATISERIE

B U C U R E Ş T I
1963

- Pagină goală -

- Pagină goală -

Lucrarea de față a fost întocmită în cadrul Direcției Alimentației Publice de un colectiv compus din:

BENONE LAZĂR, GHEORGHIU CONSTANTIN, MIHAI IOAN, POPA CONSTANTIN

Au colaborat:

IAKAB ȘTEFAN și PĂVĂLAN CONSTANTIN

Au fost consultați următorii specialiști și tehnicieni cofetari și patisieri din sectorul de alimentație publică:

BARONCEA VIRGIL, DRIFIN ILIE, IONESCU PETRE, JIANU PETRE, VÎLCULESCU NICOLAIE

Produsele fotografiate și prezentate în lucrarea de față au fost executate de cei mai buni lucrători din laboratoarele de cofetărie și patiserie din Capitală: „Athenée Palace", „București", T.L.C.R. I și T.L.C.R. II

MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR MULȚUMEȘTE TUTUROR TOVARĂȘILOR CARE ȘI-AU DAT CONCURSUL LA APARIȚIA ACESTEI LUCRĂRI

PREFAȚĂ

Eforturile oamenilor muncii sînt îndreptate astăzi spre realizarea Directivelor celui de-al III-lea Congres al P.M.R., care a trasat programul desăvîrșirii construcției socialiste în țara noastră.

Sarcinile trasate comerțului socialist de către Directivele Congresului al III-lea privesc nemijlocit și sectorul alimentației publice, al cărui obiectiv principal constă în satisfacerea cerințelor mereu crescînde ale populației cu produse culinare și de cofetărie de bună calitate, în sortimente cît mai variate și în condițiile cele mai avantajoase.

Sarcinile de perspectivă ale sectorului de alimentație publică impun ridicarea permanentă a nivelului procesului de producție și de desfacere.

În lumina acestor sarcini, Direcția alimentației publice din Ministerul Comerțului Interior a elaborat acest rețetar pentru produse de cofetărie și patiserie, la redactarea căruia au contribuit pe lîngă tehnicienii de specialitate ai direcției noastre și un însemnat număr de maiștri cofetari, patiseri și bombonieri, dintre cei mai competenți din țară.

Rețetarul pune la dispoziția laboratoarelor de producție un număr de 918 rețete, pe baza cărora se creează posibilitatea de a produce un sortiment variat și bogat de preparate, satisfăcînd astfel gustul și preferințele unui număr cît mai mare de consumatori.

Rețetele cuprinse în vechiul rețetar au fost îmbunătățite, noul rețetar conținînd un număr mărit de sortimente cu indicarea modului de preparare a rețetelor, înlesnind astfel lucrătorilor de cofetărie și patiserie și îndeosebi cadrelor tinere să-și îmbogățească cunoștințele profesionale.

Tipărirea rețetarului de față va fi de un real folos în munca de zi cu zi a lucrătorilor din laboratoarele de cofetărie și patiserie, iar respectarea indicațiilor tehnice date va contribui la îmbunătățirea continuă a calității preparatelor de cofetărie-patiserie.

Noul rețetar are menirea de a stimula totodată inițiativa în rîndul lucrătorilor cofetari și patiseri pentru crearea de noi sortimente, care să satisfacă din ce în ce mai mult preferințele și gusturile oamenilor muncii din țara noastră.

PARTEA ÎNTÎI

- LABORATORUL DE COFETĂRIE
- ORGANIZAREA PROCESULUI DE FABRICAȚIE ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE
- TERMENI TEHNICI UZUALI ȘI PROPRII FOLOSIȚI ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE
- DESPRE RESPECTAREA REGULILOR IGIENICO-SANITARE ÎN COFETĂRII ȘI LABORATOARELE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE
- PRINCIPALELE ALIMENTE FOLOSITE LA PRODUSELE DE COFETĂRIE ȘI PATISERIE
- CONȚINUTUL ALIMENTELOR ÎN SUBSTANȚE NUTRITIVE

LABORATORUL DE COFETĂRIE

Laboratorul de cofetărie cu anexele sale este locul unde lucrătorii cofetari şi patiseri îmbină cunoştinţele tehnice cu fantezia lor pentru obţinerea unor produse cît mai atrăgătoare, mai gustoase, de calitate superioară şi într-un sortiment variat. În acest sens trebuie asigurate spaţiile corespunzătoare pentru fiecare loc de muncă, astfel ca organizarea procesului de fabricaţie pe faze după metodele cele mai înaintate ale tehnicii noi să ducă la desfăşurarea activităţii într-o atmosferă plăcută, plină de iniţiativă creatoare şi la mărirea productivităţii muncii. Dotînd laboratorul cu utilajele cele mai perfecţionate se asigură o producţie sporită, se elimină unele operaţii inutile, se economiseşte forţa de muncă şi se elimină în mare măsură obosirea lucrătorilor.

Utilajele cu care este dotat laboratorul vor trebui să fie astfel amenajate în interiorul acestuia încît să permită desfăşurarea normală a activităţii şi să ferească pe cei ce le folosesc de accidente. De aceea, se recomandă a se ţine cont de toate măsurile de securitate a muncii cu ocazia instalării acestora în laborator.

În vederea asigurării unei aerisiri continue şi corespunzătoare, laboratorul trebuie să fie prevăzut cu instalaţii de ventilaţie necesare.

Pardoseala laboratorului va fi făcută din materiale rezistente şi care să se preteze la o cît mai uşoară curăţenie. Ea va fi înclinată astfel ca în momentul curăţeniei apa să se poată scurge în canalul colector.

Pereţii laboratorului se vor îmbrăca cu plăci de faianţă pînă la înălţimea de 1,75 m, iar de la această înălţime în sus pereţii, precum şi plafonul vor fi impermeabilizaţi cu soluţii lavabile (vopsele ce nu permit trecerea vaporilor în pereţi şi uşurează spălarea acestora, fără ca umezeala să pătrundă în pereţi). Vopsirea pereţilor se va face numai cu vopsele deschise (alb, crem, bleu pal).

Laboratorului trebuie să i se asigure de asemenea iluminatul necesar şi corespunzător.

Înălţimea încăperilor laboratorului va fi de cel puţin 3,5 m, iar suprafaţa ferestrelor va avea minimum 1/5 din suprafaţa pardoselelor.

Depozitele şi anexele laboratorului vor fi în apropierea acestuia pentru a se putea asigura o rapidă aprovizionare a laboratorului, fără eforturi prea mari, fără manipulări de lungă durată şi greoaie.

În cazul în care spațiile laboratorului sînt situate la nivele diferite, transportul mărfurilor se va face în secțiile respective cu ajutorul macaralelor sau al lifturilor.

Coridoarele ce leagă secțiile între ele vor avea o lățime minimă de 1,5 m.

Circulația mărfurilor nu se va face pe același traseu pe care personalul trece la grupul social.

Pentru ca laboratorul de cofetărie să-și poată desfășura activitatea în cît mai bune condiții trebuie să aibă următoarele secții specializate:

— *secția de patiserie-cofetărie,*
— secția de foietaj,
— secția de plăcintărie,
— secția de bombonerie,
— secția foi de plăcintă și cataif,
— secția înghețată,
— secția de preparare a băuturilor răcoritoare,
— secția pentru prepararea fructelor confiate,
— biroul șefului cofetar,
— anexele.

Secțiile laboratorului vor fi dotate cu utilajul corespunzător în funcție de sarcinile ce le revin, iar amplasarea acestora se va face în raport de fluxul tehnologic, astfel:

— primirea, recepționarea, depozitarea, conservarea și livrarea materiilor prime,
— prelucrarea materiilor prime (semifabricate și fabricate),
— asamblarea semifabricatelor,
— păstrarea semifabricatelor,
— finisarea produselor,
— expedierea produselor finite.

a. **Secția patiserie și cofetărie** se compune din:

— sala de preparare,
— sala de coacere;
— sala de asamblare și finisare.

În general, dotarea fiecărei săli va fi după cum urmează:

Sala de preparare:

— mașini de bătut (roboți cofetărie),
— mașină de tablat fondant,
— mașină brueză cu trei valțuri,
— cotlon cu mai multe ochiuri,
— mașină de frămîntat (malaxor),
— bazin pentru spălat ouăle,
— presă de fructe,
— mașină de prăjit și rîșnit cafea,
— mașină de măcinat nuci,
— mese cu blat de marmură și de tablă,
— dulap pentru ustensile,
— rafturi corespunzătoare (de mărimea placurilor),
— rastele cu role,

— cîntar semiautomat de masă,
— tăvi de copt,
— planşete din lemn,
— lăzi căptuşite pentru făină, zahăr etc.,
— dulap pentru arome,
— spălător cu două bacuri.

În această încăpere se prepară toate semipreparatele, cremele etc.

Sala de coacere:

— cuptoare cu tobe (de preferinţă electrice),
— dumane,
— aragaz (cu plită sau reşou),
— mese pentru lucru,
— restele, rafturi,
— tăvi de copt cu şi fără margini,
— planşete din lemn,
— cîntare semiautomate de masă,
— cîntar decimal,
— spălător cu două bacuri.

Sala de coacere va fi separată de celelalte încăperi pentru a nu pătrunde căldura din aceasta în sălile de preparare şi finisare.

Sala de asamblare şi finisare:

— mese diferite acoperite cu tablă sau cu blat de lemn,
— masă cu blat de marmură,
— rafturi pentru produse,
— aragaz cu plită sau reşou,
— rastele cu role,
— maşină de bătut şi cremat (robot universal de cofetărie),
— căzănele şi chipcele de diferite mărimi,
— cîntare semiautomate de masă,
— capse pentru transportul prăjiturilor,
— dulap pentru ustensile,
— spălător cu două bacuri,
— planşete din duraluminium pentru glasat.

Această încăpere va fi situată in apropierea sălii de preparare şi va fi dotată cu o cameră frigorifică formată din două încăperi. Aici se vor păstra unele materii prime ca: unt, lapte, frişcă etc., precum şi semifabricate. Tot aici vor fi păstrate pentru scurt timp şi produsele ce urmează a se răci, înainte de a trece la camera de expediţie.

b. **Secţia de foietaje** va fi dotată cu:

— dulap frigorifer pentru repauzarea foietajelor şi păstrarea unor materii prime ce urmează a se prelucra,
— mase cu blat de lemn,
— masă cu blat de marmură,
— ladă căptuşită cu tablă pentru păstrarea făinii,
— dulap pentru ustensile,
— rastele pe role pentru tăvi,
— rafturi pentru tăvi,

— mașină de tocat carne,
— mașină de frămîntat (malaxor),
— cîntar semiautomat, de masă,
— cîntar cu terezii (pentru făină),
— bazin pentru spălatul ouălor,
— spălător cu două bacuri,
— placuri din duraluminium.

Această secție își desfășoară activitatea într-o singură încăpere. Se va alege pentru această secție camera cea mai răcoasă. Ea va fi totuși situată astfel încît să fie în apropierea sălii de coacere a secției de patiserie și cofetărie pentru a putea folosi cuptoarele acesteia.

c. **Secția plăcintărie** va fi dotată cu:
— cuptoare adaptate pentru producția de plăcintă,
— dulap frigorifer,
— duman necesar la dospirea aluaturilor,
— rastele cu role,
— rafturi,
— lăzi căptușite cu tablă pentru păstrarea făinii și a zahărului,
— mese cu blat de lemn,
— mese cu blat de lemn îmbrăcate în tablă,
— masă cu blat de marmură,
— planșete de lemn,
— mașină de frămîntat (malaxor),
— mașină de tocat carne,
— mașină de măcinat nuci,
— mașină de bătut și cremat (robot universal cofetărie),
— cotlon cu mai multe locașuri pentru cazane de diferite mărimi,
— aragaze cu reșouri,
— cîntare semiautomate de masă,
— cîntar decimal,
— dulap pentru arome și coloranți,
— dulap pentru ustensile,
— căzănele și chipcele de diferite mărimi,
— capse,
— sinii,
— spălător cu două bacuri.

În această secție se pregătesc toate sorturile de plăcintă precum și toate produsele specifice de patiserie.

d. **Secția de bombonerie** se compune și ea la rîndul ei din două săli, și anume: sala de preparare și sale de finisare.

Sala de preparare va fi dotată astfel:
— cuptoare cu tobe și duman,
— cotlon cu 3—4 locașuri,
— mașină de tablat fondant,
— robot universal de cofetărie,
— mașină brueză cu 3 valțuri,
— rastele pe role,
— aragaz cu plită sau reșou,
— mese de lucru acoperite cu tablă și cu blat de marmură,
— dulapuri pentru ustensile,

— dulap pentru arome şi coloranţi,
— cîntare semiautomate de masă,
— spălător cu două bacuri,
— capse de lemn cu margini (pentru turnarea, imprimarea diferitelor creme şi lichioruri).

În această încăpere se pregătesc semipreparatele de bombonerie care după răcire se trec în camera de finisare.

Sala de finisare va fi dotată cu:

— dulap frigorifer,
— mese cu blat de lemn căptuşite cu tablă,
— masă cu blat de marmură,
— aragaze — reşouri, reşouri electrice.
— rastele pe role pentru produsele finite,
— rafturi pentru depozitarea produselor finite şi a semipreparatelor,
— dulap pentru arome şi coloranţi,
— dulap pentru ustensile,
— cîntare semiautomate de masă,
— căzănele, chipcele de diferite mărimi (baie de apă sau bain-marie),
— capse, placuri, planşete,
— spălător cu două bacuri.

În această sală se finisează produsele de bombonerie, se lasă să se răcească, se ambalează în capse sau cutii după caz şi apoi se predau secţiei de expediţie.

e. **Secţia foi de plăcintă şi cataif** va fi dotată cu:

— maşină de frămîntat (malaxor),
— mese cu blat de lemn, pentru porţionat coca
— mese pătrate cu blat de lemn de dimensiunea $2^1/_2 \times 2^1/_2$ m pentru întins foile de plăcintă,
— dispozitiv semisferic cu cotlon pentru uscarea pînzelor, pe care se întind foile de plăcintă,
— aparat cu sinie de aramă de formă semisferică, încălzit cu gaze sau aragaz, pe care se vor turna firele de cataif,
— sedilă pentru turnarea cataifului,
— rafturi pentru depozitarea cataifului şi a foii de plăcintă,
— cîntar semiautomat de masă,
— cîntar decimal,
— cutii pentru transportul foilor de plăcintă şi a cataifului,
— cutii cilindrice pentru repauzarea aluatului,
— lăzi căptuşite cu tablă pentru păstrarea materiilor prime ce urmează a intra în fabricaţie (făină, sare),
— pînze de dimensiunea meselor ($2^1/_2 \times 2^1/_2$ m) în numărul necesar producţiei laboratorului.

Această secţie îşi desfăşoară activitatea într-o singură încăpere de producţie şi un mic depozit. Depozitul va fi o cameră răcoroasă sau chiar un spaţiu frigorifer în care se vor păstra foile de plăcintă şi cataiful produs de secţie.

f. **Secția de înghețată** a laboratorului își desfășoară activitatea în două încăperi, și anume:

Sala de preparare, va fi dotată cu:

— mese de lucru cu blat de lemn căptușit cu tablă,
— mașină universală de bătut și cremat (robot universal de cofetărie),
— cotloane pentru cazane de diferite mărimi,
— dulap pentru arome și coloranți,
— dulap pentru ustensile,
— bazin pentru spălat ouă,
— cîntar semiautomat de masă,
— cîntar decimal,
— rafturi pentru ustensile,
— aragaz cu mai multe ochiuri,
— spălător cu două bacuri.

Sala de finisare, va fi dotată cu:

— mașini de fabricat înghețată,
— dulap frigorifer pentru păstrarea înghețatei la temperaturi de —14...—18°C,
— dulap frigorifer pentru înghețarea parfeurilor și a casatelor la o temperatură de —18...—22°C (congelatoare),
— mese de lucru,
— rafturi,
— casolete izoterme sau etuve pentru transportul înghețatei, parfeului și casatei de la secție la unitățile de desfacere.
— mașini de spart gheață,
— cîntar semiautomat de masă,
— cîntar decimal,
— spălător cu două bacuri.

Secția va dispune de asemenea de un depozit frigorifer unde se vor păstra unele semifabricate și fabricate ce rămîn în secție mai mult timp.

g. **Secția de preparare a băuturilor răcoritoare** va fi dotată cu:

— aparat sau bazine pentru spălatul sticlelor,
— bazine pentru spălatul fructelor,
— presă pentru fructe,
— mașină de dozat și îmbuteliat băuturi răcoritoare,
— aragaz cu reșouri,
— mese cu blat de lemn acoperite cu tablă,
— cotloane de diferite mărimi,
— dulap pentru arome și coloranți,
— dulap pentru ustensile,
— rafturi pentru lighene,
— cazane diferite mărimi,
— cărucioare pentru transportarea lăzilor cu băuturi răcoritoare,
— cîntar semiautomat de masă,
— spălător cu două bacuri,
— navete pentru sticle,
— filtre pentru suc.
— cameră frigider.

h. **Secția pentru prepararea fructelor confiate** va fi dotată cu:
— bazine pentru spălarea fructelor,
— colloane pentru cazane,
— butoaie pentru păstrarea fructelor înainte de prelucrare,
— mese de lucru,
— cîntar semiautomat de masă,
— rafturi pentru depozitarea vaselor cu fructe,
— dulap pentru arome și coloranți,
— cazane,
— lăzi căptușite cu tablă pentru zahăr,
— bidoane pentru păstrarea fructelor confiate.

În afară de camera de lucru propriu-zisă, această secție va avea un depozit răcit unde se vor păstra fructele confiate.

i. **Biroul șefului cofetar** va fi situat în incinta laboratorului și prevăzut neapărat cu telefon.

j. **Anexe.** În afara secțiilor de producție laboratorul de cofetărie va trebui să fie prevăzut cu următoarele anexe:

Spălătoria de vase va fi astfel așezată în cadrul laboratorului de cofetărie încît să fie accesibilă tuturor secțiilor laboratorului, fiind dotată astfel:
— boiler pentru apă caldă,
— bazine pentru apă caldă și rece,
— rastele cu role,
— mese cu blat de lemn acoperite cu tablă,
— grătare de lemn.

Camera de recepționare a materiilor prime se află în imediata apropiere a depozitului laboratorului. În această încăpere se vor recepționa conform normelor în vigoare toate mărfurile primite și va avea următoarea dotare:
— cîntar decimal,
— cîntar semiautomat de masă,
— cărucioare pentru transportul mărfurilor,
— dulap pentru ustensile,
— rafturi,
— aparat pentru lampat ouă (ovoscop).

Depozitul de alimente cuprinde următoarele spații:
— pentru depozitarea făinii, zahărului etc.,
— pentru produsele grase,
— pentru depozitarea produselor lactate, a brînzeturilor, a cărnii etc.,
— pentru depozitarea fructelor confiate, a sucurilor și pulpelor de fructe,
— pentru depozitarea cepei (patiserie),
— pentru depozitarea fructelor proaspete,
— pentru păstrarea ambalajelor.

Dotarea depozitului de alimente va fi următoarea:
— dulapi (lemne 20×20 cm) groși pe care se vor așeza sacii de zahăr, făină etc.
— rafturi pe care se așază jeleurile în borcane,

— dulap pentru esențe, arome și coloranți,
— dulapi (lemne 20×20 cm) groși pentru vase, lăzi etc.
— pompă pentru tras uleiul,
— raft pentru untură,
— grătare de lemn și rafturi pe care se vor așeza produsele lactate, brînzeturile etc.,
— rastele și rafturi de lemn pe care se vor așeza vasele cu pulpe, sucurile de fructe etc.,
— cîrlige nichelate pentru carne,
— grătare de lemn așezate pe dulapi pentru ceapă, astfel încît să se permită aerisirea acesteia,
— lăzi pentru fructe — se vor depozita într-o altă cameră răcoroasă,
— masă cu blat de lemn acoperită cu tablă,
— masă cu blat de marmură,
— lăzi căptușite cu tablă și compartimentate,
— dulap compartimentat în cutii căptușite cu tablă pentru cacao, cafea măcinată, bicarbonat etc.,
— cîntar decimal,
— cîntar semiautomat de masă,
— greutăți diferite,
— măsuri de metal,
— măsuri mici din sticlă pentru arome și esențe,
— cărucioare pentru transport.

Camera de expediție a produselor finite este camera prin care toate produsele finite ale laboratorului se distribuie unităților de desfacere. Aici se sortează produsele după comenzi, se aranjează în capse, cutii sau pachete — după natura produselor. Dotarea sa va fi următoarea:

— mese cu blat de lemn îmbrăcate cu tablă,
— rafturi pentru depozitarea capselor, cutiilor de bomboane etc.,
— rastele pe role pentru aducerea produselor din secții,
— capse din duraluminiu,
— cîntare semiautomate de masă,
— dulapuri pentru păstrarea cutiilor de bomboane și a altor ambalaje,
— spațiu frigorific amenajat cu rafturi pentru păstrarea produselor finite ușor alterabile și pretențioase pînă în momentul expedierii lor.

Grupul sanitar social este compus din mai multe încăperi și așezat astfel încît să fie aproape de secții, aproape de locul de intrare în clădire, iar folosirea sa să nu întretaie fluxul circulației dintre secțiile laboratorului.

El se compune din:

— cameră pentru ajutor medical,
— cameră pentru odihna personalului,
— cameră vestiar — bărbați,
— cameră vestiar — femei,
— W.C. — bărbați,
— W.C. — femei,

— cameră cu duşuri pentru femei,
— cameră cu duşuri pentru bărbaţi.

Instalaţiile sanitare, de ventilaţie şi de apă caldă ale laboratorului trebuie să fie racordate la instalaţia centrală a clădirii.

Instalaţia centrală de încălzire trebuie să asigure pe lîngă căldura necesară spaţiilor laboratorului şi apa caldă procesului de producţie al laboratorului.

Instalaţia de ventilaţie trebuie să asigure pe lîngă primenirea aerului din secţiile laboratorului şi aerul necesar gurilor de foc din laborator.

Iluminatul laboratorului se poate realiza cu becuri sau cu tuburi fluorescente. Instalaţiile de lumină trebuie astfel făcute, încît să asigure o lumină uniformă şi fără oscilaţii în toate încăperile laboratorului.

Principalele materiale gospodăreşti şi de întreţinere folosite pentru laboratorul de cofetărie sînt:

— periile pentru spălat pe jos,
— periile speciale pentru vase şi tăvi,
— bureţii de sîrmă,
— periile pentru tavan şi pereţi,
— făraşe,
— mături,
— lăzi de gunoi cu capace (tip),
— săpun,
— sodă de rufe,
— cîrpe pentru manipularea tăvilor la cuptor.

Ustensilele necesare laboratoarelor de cofetărie sînt următoarele:

— trusă completă cu diferite forme de şpriţuri, duiuri, croşete etc.,
— forme de savarine,
— ţevi metalice (din tablă) pentru rulouri,
— forme de cozonaci drotate, dreptunghiulare, cilindrice,
— forme pentru şarlote,
— forme dreptunghiulare pentru parfeuri cu două capace,
— forme conice cu capace pentru casată,
— forme melon,
— pîlnie pentru turnarea cremelor, lichiorurilor în forme,
— forme imprimate pentru diferite modele de bomboane (fondante, jeleuri, creme etc.),
— forme diferite pentru checuri,
— forme de frunze,
— forme diferite pentru tăiat pateuri, lintzere, gogoşi, prăjituri etc.,
— cornete de pînză (poşuri) cu şpriţuri şi duiuri diferite,
— palete din material plastic (pentru strîngerea compoziţiilor de pe vase) (sau cartoane),
— cuţite diferite: lungi cu lama lată şi groasă, lungi cu lama lată subţire, mici cu vîrful ascuţit, mici cu lama dinţată, mari cu lama dinţată, cuţite pentru curăţat fructe,
— spacluri diferite mărimi (sistre),
— tăvi de diferite mărimi, cu şi fără margini,
— tăvi inoxidabile pentru sarailie, baclava, plăcintă,

— tăvi speciale pentru indiene şi cataif,
— cercuri şi rame pentru blaturi şi torturi de diferite mărimi,
— pulverizatoare pentru formele de savarine,
— placuri din lemn şi duraluminiu,
— teluri, de diferite mărimi (manuale şi mecanice),
— palete metalice pentru roboturi,
— grătare din sîrmă cositorită groasă pe care să se aşeze produsele, după siropare şi glasare, precum şi fructele confiate ca să se scurgă de sirop,
— site diferite (de mătase, de păr, rare, dese),
— răzători,
— spumiere diferite,
— perii cu coadă,
— capse pentru transportul produselor, care vor fi astfel construite încît să se poată suprapune fără a se risca strivirea produselor,
— merdenele,
— lopeţele de lemn,
— linguri,
— planşete,
— linii gradate pentru însemnarea mărimii la diferite prăjituri,
— rame de lemn dreptunghiulare pentru tăierea blaturilor,
— rame de lemn pentru pregătirea plăcintei cu cremă,
— vase mici cu coadă (chipcele) de diferite mărimi,
— cazane de diferite mărimi,
— ligheane de diferite mărimi, emailate şi din aluminiu (pentru fructe confiate),
— ventilatoare mobile,
— suporturi pentru cazane din ţeavă trasă,
— aparate de control şi măsurat (termometre zaharometre etc.).

ORGANIZAREA PROCESULUI DE FABRICAȚIE ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE

Sarcina principală în organizarea locului de muncă este aceea de a crea condiții de muncă cît mai bune folosind tehnica cea mai înaintată și asigurînd creșterea productivității muncii.

Inventarul și utilajele laboratorului precum și ustensilele de lucru trebuie astfel dispuse în cadrul încăperilor laboratorului încît să fie aproape de locurile de muncă și la îndemîna fiecărui lucrător cofetar, evitîndu-se astfel orice efort de prisos, orice pierdere de timp etc.

Materiile prime vor fi pregătite din timp, utilajele vor fi în stare de funcțiune în momentul începerii lucrului. Ustensilele vor fi curate, în bună stare și în raport cu numărul lucrătorilor și munca acestora, evitîndu-se astfel așteptările și eventualele accidente. Orele repartizate procesului de producție vor fi folosite în exclusivitate numai în acest scop.

Materiile prime se vor primi de către cofetarul șef, în cantitățile necesare producției zilei și de bună calitate.

Tot personalul secțiilor trebuie să știe să mînuiască cîntarele și obiectele de măsurat, fiecare secție fiind dotată cu cîntare semiautomate de masă și măsuri pentru lichide.

Cofetarul șef repartizează apoi materiile prime secțiilor laboratorului în cantitățile necesare pentru realizarea sarcinilor de producție ale zilei respective.

Cofetarul șef va avea grijă să repartizeze lucrătorii cofetari pe secții și specialități, astfel încît să se asigure un flux continuu a producției. În acest scop el va întocmi grafice de lucru pe secții, va alcătui echipele și brigăzile de lucru, pe schimburi pentru fiecare secție în parte. Personalul laboratorului este obligat a respecta aceste grafice și a se prezenta la locul de muncă în schimbul, brigada, echipa în care a fost repartizat, la ora stabilită pentru începerea lucrului.

După primirea materiilor prime, secțiile își încep activitatea de producție după specificul muncii.

Prelucrarea fructelor. Fructele se spală și se curăță cu atenție înainte de a trece la operațiunile de confiere sau pulpare, sau de a fi folosite în producție.

Secţia de fructe confiate trebuie să confieze toate sorturile de fructe necesare laboratoarelor, în raport cu apariţia lor.

În vederea obţinerii unei calităţi superioare, fructele se vor confia după procedeele descrise la reţetele respective şi numai din fructe de calitate superioară selecţionate. După spălare şi curăţire unele fructe care necesită se vor opări, împărţindu-se în şarje mai mici deoarece în *acest fel fructele se vor pătrunde uniform, evitîndu-se sfărîmarea unora* dintre ele. După fiecare lot sau şarje de fructe confiate, se va încheia un proces verbal, înscriindu-se rezultatul prelucrării fructelor, dat fiind faptul că reţetele din reţetar sînt orientative.

Prepararea semifabricatelor. Faza cea mai importantă din tot procesul de producţie în laboratoarele de cofetărie este prepararea semifabricatelor. Calitatea semifabricatelor are o influenţă hotărîtoare asupra produselor finite. De aceea şeful laboratorului va avea în vedere la alcătuirea brigăzilor, ca în această secţie să lucreze cofetari bine pregătiţi şi cu o înaltă calificare. Semifabricatele se pregătesc de pe o zi pe alta, deci cu 24 ore înainte de a fi ansamblate şi finisate. *Materiile prime folosite trebuie să fie de cea mai bună calitate.* Făina se va cerne în mod obligatoriu. Ouăle se vor spăla înainte de a fi introduse în fabricaţie, se vor sparge separat în vase mici pentru a se evita amestecarea diferitelor sorturi de ouă.

Blaturile: formează principala grupă a semifabricatelor. Compoziţia acestora se va pregăti cu grijă, iar turnarea se va face în rame, tăvi, dinainte pregătite şi după mărimile necesare (ramă pentru 25 buc. ouă, 36 buc. ouă etc.). De asemenea toate celelalte semifabricate ca: foi *„Doboş", foi „Richard", coji indiene etc.* se vor *pregăti în tăvi* cu şi fără margini şi de mărimi corespunzătoare.

O grijă deosebită se va acorda la coacerea acestor produse pentru a se evita arderea sau scoaterea lor din cuptor înainte de termen.

Fondantul: pentru a fi de calitate superioară trebuie să se acorde o atenţie deosebită fierberii siropului (spumîndu-se la timp şi la începutul fierberii să se spele cu apă rece marginile interioare ale vasului în care se fierbe), pentru a se evita depunerea cristalelor de zahăr pe marginea vasului. Tablarea fondantului, care este în funcţie de turaţia *maşinii de tablat să se facă de aşa manieră încît să se evite masarea* zahărului fiert pus la tablat, în special la fondantul fără glucoză.

Cremele: se prepară separat, fiecare sort în parte, după indicaţiile date în reţetar la fiecare reţetă. Unele creme cum sînt de exemplu: crema de lapte folosită la plăcinta cu cremă, la ecler, choix a la creme, crema diplomat etc. se vor pregăti în ziua expedierii acestor produse şi nu cu 24 de ore înainte, aşa cum se procedează cu celelalte creme.

Siropurile: se prepară în cantităţile necesare producţiei zilei respective, dat fiind faptul că acestea se acidulează uşor, în special în sezonul călduros. În mod obligatoriu siropul se va fierbe.

Baroturile: pregătite cu grijă contribuie la ornarea şi decorarea produselor. De aceea trebuie colorate cu gust şi lucrate în mărime uniformă.

Asamblarea semifabricatelor. Asamblarea semifabricatelor diferă de la produs la produs, ea trebuie să fie făcută în conformitate cu indica-

țiile date la fiecare rețetă, respectîndu-se formatul, mărimea, grosimea, lățimea etc.

În momentul asamblării produselor se va avea în vedere ca să se păstreze proporțiile dintre cantitățile componente ale produsului finit: baroturi, cremă, fructe confiate etc.

Semipreparatele o dată asamblate se pun la rece — în frigider — de unde vor fi luate pentru finisare.

Finisarea produselor. Operațiile de finisare ale fiecărui sortiment implică o serie de operații migăloase și cer o înaltă calificare.

Lucrătorii care finisează produsele pe lîngă cunoștințele profesionale trebuie să aibă dezvoltate simțurile proporției și esteticului. O atenție deosebită se va acorda ornării, decorării și glasării produselor. Încălzirea fondantului pentru finisat, precum și colorarea sa se va face cu mare atenție fiind factorul ce determină în mare măsură aspectul produselor. Decorarea produselor trebuie făcută cu multă pricepere, astfel ca să atragă pe consumatori, să-i determine să consume produse cu multă plăcere.

Modelarea unor sortimente trebuie făcută cu atenție astfel ca după finisare să aibă aspect atrăgător și plăcut.

Finisarea produselor cu frișcă se va face cu puțin timp înainte de darea lor în unități pentru a avea un aspect cît mai plăcut. Ele vor fi finisate în cantități mici, deoarece este indicat ca unitățile să fie aprovizionate de mai multe ori pe zi cu astfel de produse, astfel ca servirea lor să se facă în stare proaspătă. Umplerea și ornarea se pot face și în unitățile de desfacere care au condiții.

Este recomandabil ca pregătirea și finisarea produselor de înghețată, casată și băuturi răcoritoare să se facă chiar în ziua consumării lor.

Fursecurile și pișcoturile fiind solicitate de consumatori, se recomandă a se pregăti în sortimente cît mai variate, cu multă atenție în diferite forme mici și cu aspect plăcut.

Produsele finite se țin în camere reci (frigidere) pînă în momentul trecerii lor în secția de expediție. Fac excepție produsele de cocărie, foitajele, fursecurile și unele sortimente de bomboane.

Eliberarea produselor către secția de expediție se face numai după ce ele au *fost controlate de către brigada de calitate și admise de a* fi date în consum. Predarea produselor la secția de expediție se va face numai în prezența șefului de laborator și a șefului de secție, iar produsele necorespunzătoare se vor restitui secției ce le-a executat.

Îngrijirea spațiilor frigorifice se face de către personal calificat (frigotehniști) în conformitate cu instrucțiunile primite pentru fiecare utilaj frigorific. La sfîrșitul fiecărei zile de lucru, spațiile frigorifice se curăță și se lasă în perfectă ordine. Răcitoarele, frigiderele se spală în fiecare zi în interior cu apă, iar exteriorul se șterge cu o cîrpă udă. Periodic se va îndepărta gheața produsă și depusă pe instalații, deoarece aceasta micșorează puterea de răcire a spațiului respectiv.

Circulația în spațiile frigorifice va fi cît mai redusă pentru a se păstra o temperatură scăzută utilă produselor.

Primirea și executarea comenzilor. Primirea comenzilor de la responsabilii de unități se face de către șeful de laborator. Comenzile pot fi transmise acestuia telefonic sau prin notă de comandă scrisă, prin expeditorii ce duc produsele la unități.

În raport de comenzile primite şeful de laborator întocmeşte situaţia de producţie a laboratorului şi stabileşte materiile prime ce urmează a fi primite de la magazie.

Responsabilii de unităţi vor studia în permanenţă cererea de consum, aceasta constituind factorul determinant în orientarea producţiei laboratoarelor de cofetărie-patiserie.

Aprecierile cosumatorilor asupra produselor pot fi constatate prin:

— convorbiri directe cu consumatorii asupra produselor,

— expoziţii cu vînzare.

Este recomandabil ca unităţile de cofetărie să pună la dispoziţia consumatorilor un album în cuprinsul căruia să se găsească ilustrate toate sortimentele de torturi şi alte produse de specialitate, uşurînd în felul acesta alegerea sortimentului preferat.

Ambalajele au un rol hotărîtor în desfacerea produselor şi preparatelor de cofetărie, ele contribuind în mare măsură la sporirea realizărilor laboratoarelor şi unităţilor de cofetărie.

Astfel:

— torturile vor fi aşezate pe dantele, apoi pe cartoane şi numai după aceea în capse,

— prăjiturile, produsele de bombonerie, specialităţile de ciocolată mai întîi vor fi puse în chese şi numai după aceea se pun în capse sau cutii;

— nugaua va fi preambalată în celofan;

— fursecurile se vor aranja pe sorturi în capse sau cutii capitonate cu hîrtie albă (mai multe sortimente într-un caps);

— casatele şi parfeurile vor fi ambalate în hîrtie pergament şi după caz şi în staniol etc.

TERMENI TEHNICI UZUALI ȘI PROPRII FOLOSIȚI ÎN LABORATOARELE DE COFETĂRIE

Aparel	Cremă fină rezultată în urma fierberii unei compoziții de zahăr, ouă, lapte, unt și aromatizanți.
Betealǎ	Zahăr topit sau fiert tras în fire subțiri mătăsoase cu ajutorul unei lopeți.
Bruezǎ	Moară cu două sau trei valțuri cu ajutorul căreia se alifiază și se zdrobesc: miezul de nuci, alunele turcești, arahidele, precum și compozițiile de marțipan și de pralină. Această operație se mai numește și rafinare.
Barfeș	Perie cu coadă cu ajutorul căreia se curăță mesele din laborator.
Baie de apǎ (bain-marie)	Sistem de încălzire cu apă a diferitelor glazuri cu ajutorul unui vas cu fund dublu.
A bate	A spuma.
Barot	Produs rezultat din tăierea alunelor, arahidelor, mărunt în fire subțiri, precum și a ciocolatei și a fondantului tăiat mărunt și trecute printr-o sită sau ciur.
A barota, barotat	Îmbrăcarea prăjiturilor și a torturilor pe suprafață și pe margini cu barot.
Blat	Amestec de ouă spumate cu zahăr și făină și copt la cuptor (pandișpan).
Chipcea	Vas mic în formă rotundă cu coadă și fund bombat.
Croșetǎ	Sîrmă lungă de 20 cm răsucită în spirală. La capăt se termină în 2—4 brațe în formă de furculiță sau în formă de inel.
A crema	A amesteca o compoziție pînă ce devine omogenă și alifioasă.
Coardǎ	După glasarea bomboanelor fondante pe suprafața fiecărei bomboane se face un mic decor din fondant de forma unei spirale. Această șuviță se mai numește și coardă. Asemenea spirale se mai pot face și la decorarea unor sortimente de fursecuri și prăjituri. În acest caz acest decor se execută cu ajutorul unui cornet de hîrtie.

Capse	Cutii dreptunghiulare din duraluminiu sau lemn în care se împachetează produsele de cofetărie şi se transportă la unităţi.
Cornet	Hîrtie pergament răsucită în formă conică. Cu ajutorul lui se decorează prăjiturile, fursecurile, bomboanele.
Congelare	Îngheţarea unor produse de cofetărie (parfeu, casată) sub temperatura de —30°C.
A confia	A prelucra fructele cu zahăr în vederea conservării lor.
Duman	Spaţiu cald situat între sau lîngă cuptoare folosit la creşterea diferitelor aluaturi.
Dui	Piesă mică conică executată din tablă. Se foloseşte pentru turnarea diferitelor compoziţii în forme.
A dresa	A modela sau a da diferite forme bomboanelor sau prăjiturilor înainte de finisare.
Drăgan	Amestec de zahăr farin, albuş de ou şi gelatină alimentară folosită pentru executarea unor piese din zahăr.
Echison	Carte de vizită executată din Drăgan sau foi Doboş pe care se fac diferite inscripţii în diferite ocazii (sărbători, onomastici etc.). Se folosesc în special la ornarea torturilor.
A finisa	A da aspectul definitiv produselor de cofetărie-patiserie-bombonerie.
Fileuri	Migdale albe, arahide sau miez de nucă tăiate în şuviţe subţiri.
A fasona	A îndrepta şi a nivela unele semifabricate cu ajutorul cuţitului sau răzătoarei.
Fondant	Glazură preparată din zahăr, apă, cu şi fără glucoză, prin fierbere şi tablare.
Garnitură	Decorarea diferitelor sortimente de prăjituri — torturi — bomboane cu cremă, fructe confiate sau flori din zahăr.
A grila	A topi zahărul în stare naturală pînă la culoarea galbenă-brună, folosindu-se după nevoie.
A glasa	A acoperi diferite prăjituri sau torturi cu un strat de fondant sau ciocolată.
Imprimeuri	Diferite forme de metal sau ipsos prinse sau lipite pe o linie cu ajutorul cărora se pot imprima în amidon diferite forme de bomboane (frunze, steluţe etc.) de jeleuri, de creme etc.
A lisa	A introduce fructele confiate în siropul fiert la probă.
Merdenea	Unealtă de lemn din esenţă tare cu mînere la capete, se foloseşte la întinsul aluaturilor.
A mula	A căptuşi diferitele forme (figuri) de tablă, ipsos, chese, cu ciocolată, Drăgan, zahăr griat etc.
Macaron	Este o compoziţie rezultată din miez de nucă, alune, migdale, zahăr, albuş de ou cu adaos de făină.
Malaxor	Maşină cu braţ, acţionat electric, cu ajutorul căruia se frămîntă aluaturile.

A masa	Fondantul încălzit la temperatură înaltă își pierde calitățile sale. După răcire constatăm că în el se găsesc niște granule mici de zahăr (ca nisipul). Această operație se numește masare.
Nugatină	Amestec de zahăr griat stins cu lapte cu adaos de miez de nucă, vanilină pură și unt.
Nugat	Amestec de zahăr, glucoză, albuș de ouă, miez de nucă, fructe, alune etc. cu adaos de vanilină pură.
Poș	Cornet conic confecționat dintr-o pînză deasă (nanghin). La capătul îngust are un orificiu unde i se poate atașa *un dui sau un șpriț, după nevoie. Se folosește pentru tur*narea diferitelor compoziții în forme și pentru ornarea diferitelor produse cu cremă.
Pasoar	Aparat sau ustensilă pentru stors. Se pasează cu ajutorul său fructele proaspete sau fierte.
Placuri	Planșete din lemn sau metal fără margini.
Paletă	Unealtă din metal sau lemn cu ajutorul căreia se amestecă unele creme și înghețate.
Probă	Operația prin care se constată *cînd un preparat este* gata pentru a intra în fabricație (vizual și prin palpare)
Pat	Amestec fiert de zahăr, glucoză și apă cu adaos de făină de nuci.
Pulpă	Fructe fierte date prin pasoar cu adaos de zahăr (cu și fără glucoză) și coloranți alimentari.
A rafina	Trecerea unor compoziții prin mașina cu valțuri în scopul omogenizării și finisării lor.
Rastel	Raft mobil pe role folosit pentru păstrarea și transportarea capselor și a tăvilor.
Robot	Mașină acționată electric cu ajutorul căruia se execută o serie de operații în procesul de producție (exemplu: spumare, cremare, frămîntare, rîșnire etc.).
Sinie	Tavă rotundă de aramă cu margini mici folosită la producția de plăcintă cu brînză și carne.
Sedilă	Dispozitiv tronconic cu orificii la partea inferioară. Se folosește la turnarea firelor de cataif.
Sistră	Ustensilă asemănătoare șpaclului, cu lama lată metalică și mînerul de lemn.
Șpriț	Ustensilă de metal de formă conică și crestată la partea inferioară în diferite forme. Se folosește la ornarea prăjiturilor, torturilor etc.
Spumieră	Lingură metalică plată, emailată cu găurele și coadă lungă. Se folosește la curățirea impurităților de pe siropuri și la tramparea diferitelor produse de cofetărie-patiserie.
A sangla	A zdrobi și aranja gheața în amestec cu sare, în scopul păstrării la rece a produselor de înghețată parfeu și casată.
A turna	A porționa diferite compoziții de preparate de cofetărie cu ajutorul unui poș.

A tabla	A amesteca zahărul invertit pînă la omogenizare.
Tanc	Vas cu pereți dubli și izolație în care se păstrează înghețata în unități.
A trage	Acoperirea bomboanelor cu ciocolată cuvertură, fondant, zahăr, precum și prelucrarea caramelajului la cui și a florilor din zahăr.
A trampa	Însiroparea diferitelor semipreparate.
Trusă	Cutie de lemn sau metalică ce conține diferite ustensile necesare lucrătorilor cofetari în procesul de producție (duiuri, șprițuri, forme de tăiat, croșete).
Zaharisi	Transformarea zahărului topit în cristale.
Șerbetieră	Vas de porțelan sau metal în care se conservă înghețata.

DESPRE RESPECTAREA REGULILOR IGIENICO-SANITARE ÎN COFETĂRII ŞI LABORATOARELE DE COFETĂRIE ŞI PATISERIE

Respectarea strictă a regulilor igienico-sanitare în timpul prelucrării produselor alimentare are o mare importanţă. Nerespectarea acestor reguli poate să ducă la alterarea produselor alimentare şi să constituie un pericol pentru consumatori.

Alimentele infectate de microbi patogeni pot fi cauza unor grave *îmbolnăviri ale omului. Aceste îmbolnăviri se numesc infecţii alimentare.* Îmbolnăvirile infecţioase se produc atunci cînd un microb patogen pătrunde în organismul omenesc şi găseşte un teren favorabil pentru dezvoltare. Prin alimente pot să pătrundă diverşi asemenea agenţi patogeni care provoacă îmbolnăvirea diferitelor organe ale corpului omenesc. Produsele alimentare pot să conţină diferite amestecuri vătămătoare şi toxice care de asemenea provoacă îmbolnăviri şi intoxicaţii. Provenienţa acestor amestecuri este diferită. Dacă cerealele nu au fost bine curăţate, produsele alimentare preparate din aceste cereale conţin cîteodată amestecuri otrăvitoare: neghina, cornul de secară etc.

Folosirea ouălor în laboratoarele de cofetărie trebuie făcută cu grijă, aşa cum se arată în capitolul respectiv („Ouăle").

În cazul cînd alimentele se prepară în vase prost cositorite pot să pătrundă în mîncăruri sărurile metalelor grele: săruri de cupru, de plumb şi de zinc. De exemplu, la prepararea şi păstrarea alimentelor care conţin acizi (compoturi, marmelade, smîntînă, varză acră) în vase cositorite ar putea să pătrundă în ele oxid de zinc, care este o substanţă toxică. În apă curată cositorul nu se dizolvă. Vesela cositorită este permisă numai pentru fierberea apei şi pentru păstrarea apei. Arama poate să pătrundă în alimentele preparate sau păstrate în vase de aramă, prost cositorite.

Prepararea alimentelor trebuie făcută cu mare băgare de seamă, verificarea minuţioasă a utilajului, a inventarului şi veselei, spălatul obligatoriu al fructelor şi legumelor, interzicerea întrebuinţării unor *substanţe toxice pentru stîrpirea rozătoarelor,* toate acestea apără pe consumator de eventuale intoxicaţii alimentare.

La recepționarea produselor în laborator trebuie să se acorde o mare atenție curățeniei ambalajului; ambalajul deschis sau deteriorat duce la murdărirea produselor. Deschiderea ambalajului (butoaielor, lăzilor) se face numai după ce capacul a fost curățat, căci altfel murdăria ar putea să pătrundă în alimente. Alimentele se cîntăresc cu cîntare curate. Nu se admite cîntărirea cu același cîntar a produselor în amblaj, butoaie, lăzi, saci, apoi a produselor fără amblaj: unt, făină, zahăr. Cînd se cîntăresc produsele alimentare neambalate se așterne pe cîntar o mușama curată. Ambalajul în care se primesc produsele din magazie (lăzi, vase) nu se așază pe dușumea. Pentru păstrarea pe termen scurt a amblajului și pentru așezarea lui pe mese, se fac suporturi speciale. Este important de a se avea la dispoziție ambalaje speciale pentru aceleași produse (pentru zahăr, făină, unt, fructe etc.). Rezervele produselor ușor alterabile nu vor sta în secție mai mult de o jumătate de oră. Aceste produse se păstrează sub tifon sau site. Produsele necesare pentru întreaga zi se țin în camere frigorifere sau în vase cu gheață. Pe gheață se așterne o mușama pentru ca produsele să nu se atingă de gheață.

Înainte de prelucrare, calitatea produselor este verificată pe cale organoleptică. Calitatea produselor se apreciază foarte des după aspectul exterior, după culoare, gust și miros. Produsele de calitate inferioară trebuie înlăturate imediat. La prelucrarea produselor alimentare se va acorda o atenție deosebită diferitelor alimente: ouă, margarină, unt, făină etc., care dau temei să se presupună că nu sînt proaspete. Se întîmplă adeseori că întreaga cantitate de produse alimentare este bună și totuși unele părți necesită o curățire suplimentară, o prelucrare mai minuțioasă.

Înainte de începerea lucrului trebuie să se verifice curățenia locului de muncă, a meselor, instrumentelor, mașinilor etc. Lipsurile descoperite trebuie înlăturate imediat. În timpul muncii, atenția trebuie să fie deosebită, căutîndu-se a nu murdări locul de muncă sau îmbrăcămintea de protecție. Deșeurile utile se strîng într-o ladă separat, pentru a fi întrebuințate ulterior. Resturile și părțile necomestibile se îndepărtează imediat, neadmițîndu-se îngrămădirea lor. Întregul proces de producție trebuie organizat în așa fel, ca prima prelucrare a alimentelor (curățirea legumelor, fructelor, spargerea ouălor, cernerea făinii etc.) să fie separată de cea de-a doua.

Înainte de prelucrarea produselor alimentare, se verifică minuțios starea vaselor (cazanelor, crătițelor, oalelor etc.) pentru a constata dacă sînt curate și bine cositorite. Respectarea condițiilor de prelucrare a alimentelor are o mare importanță din punct de vedere profilactic și face ca mîncările să fie mai gustoase și mai ușor asimilabile. Un aliment fiert sau prăjit insuficient poate să fie cauza unor îmbolnăviri. O bună prelucrare termică a alimentelor omoară microbii și distruge toxinele.

Regulile sanitare cer ca salariații din unitățile de alimentație publică să fie supuși, la anumite intervale, unui examen medical obligatoriu, să fie cercetați dacă nu cumva sînt purtători de microbi sau bacterii, să fie vaccinați. Lucrătorii din laboratoare și cofetării trebuie să vegheze cu atenție asupra igienei lor individuale: să se folosească de dulapuri in-

dividuale, îmbrăcămintea lor de protecţie să fie curată, să se spele pe mîini cu săpun, să-şi taie unghiile. La angajare şi apoi la anumite intervale stabilite de către organele sanitare, tot personalul care lucrează în unităţile de alimentaţie publică trebuie să-şi facă analizele cerute. Scopul examenului medical este de a identifica pe cei bolnavi de boli infecţioase şi care prezintă un pericol în sensul că ar putea să contamineze produsele alimentare. Pentru fiecare salariat se întocmeşte o fişă sau un caiet, unde se trec rezultatele examenelor medicale. Carnetul se păstrează la biroul unităţii de alimentaţie publică sau la şeful laboratorului.

Curăţenia perfectă a mîinilor are o deosebită importanţă pentru păstrarea alimentelor în condiţii igienice. Trebuie avut în vedere că în laboratoare, mai multe operaţii în legătură cu prepararea şi servirea produselor de cofetărie, se fac cu mîna. Unghiile să fie tăiate scurt şi de sub unghii să fie îndepărtată murdăria, care poate să conţină microorganisme sau ouăle lor, spălarea mîinilor se va face de cîte ori va fi nevoie.

Regulile de igienă individuală vor fi strict respectate de toţi lucrătorii unităţilor de alimentaţie publică. Tot ce ar putea duce la infectarea produselor alimentare trebuie să fie înlăturat din producţie. Fumatul în timpul producţiei este interzis, deoarece resturile de ţigări, chibrituri şi scrum ar putea să cadă în produse. Nu se admite ca lucrătorii laboratoarelor de cofetărie şi patiserie, să ia masa în încăperile de producţie. Intrarea în încăperile rezervate producţiei fără haine de protecţie este interzisă.

PRINCIPALELE ALIMENTE FOLOSITE LA PRODUSELE DE COFETĂRIE ŞI PATISERIE

Pentru desfăşurarea unei activităţi normale omul are nevoie de o hrană substanţială pentru a-şi recupera energia consumată.

Această reînnoire se obţine printr-o hrănire cu substanţe necesare ca: albumine, grăsimi, hidrocarburi, substanţe minerale, apă, vitamine, fermenţi.

Produsele de cofetărie pot fi considerate „concentrate alimentare de calitate superioară", deoarece materiile prime şi semifabricatele folosite pentru producerea lor conţin cantităţi suficiente de substanţe nutritive.

Sub acest aspect vom descrie unele din aceste alimente cu derivatele lor, care sînt folosite pentru obţinerea produselor de cofetărie şi patiserie

A. LAPTELE ŞI DERIVATELE SALE

Laptele este un aliment de origine animală, care conţine importante substanţe necesare organismului omenesc. Pentru acest motiv el se consideră a fi un aliment complet, deoarece are o mare valoare nutritivă şi se asimilează uşor. Are în compoziţia sa substanţe necesare creşterii, regenerării şi reproducerii: apă, grăsimi uşor digestibile, zaharuri, substanţe minerale (calciu, fosfor), vitamine şi fermenţi.

Laptele se caracterizează prin culoare albă cu nuanţă gălbuie, miros şi gust plăcut, specific de lapte proaspăt. Trebuie să conţină grăsime cel puţin 3,2%.

Laptele fiind un mediu bun pentru microorganisme se poate altera. Pentru aceasta el trebuie ferit prin sterilizare sau pasteurizare.

Laptele pasteurizat este produsul care se obţine din lapte integral, de bună calitate, supus un anumit timp acţiunii căldurii, în aparate speciale de pasteurizare, în vederea distrugerii formelor vegetative ale microorganismelor.

De asemenea el trebuie păstrat în camere şi dulapuri frigorifere.

Metodele folosite pe scară industrială de păstrare a laptelui sînt condensarea şi uscarea.

Laptele condensat este un lapte supus evaporării şi sterilizării.

Laptele praf sau uscat se obține din laptele integral pasteurizat, concentrat și uscat în aparate speciale. El se ambalează în saci sau pungi din material plastic, iar atunci cînd se scot cantități din pungile trebuie perfect închise, deoarece contactul cu aerul umed îl degradează.

Laptele se întrebuințează în laboratoare la prepararea diferitelor creme, aluaturi, înghețate etc.

Frișca. Frișca se obține fie prin decantarea, separarea lentă a grăsimii din lapte care se ridică deasupra, fie prin centrifugare din laptele dulce sau pasteurizat cu ajutorul separatoarelor.

Are o valoare mare nutritivă, fiind bogată în grăsimi.

Frișca care se întrebuințează în laboratoarele de cofetărie și patiserie este stabilită prin ordinul M.C.I. nr. 11058/1960 la 32% procente de grăsimi.

Păstrarea ei se face la temperatură scăzută între 0 și 5°C sau direct la gheață.

Brînzeturile. Brînza este un produs alimentar obținut din lapte integral, lapte smîntînit, prin cuagularea substanțelor albuminoide din el cu *ajutorul fermenților selecționați, sau cu cheag.*

În funcție de laptele folosit pentru producerea ei, brînza de vacă sau de oi, poate fi grasă sau slabă.

Valoarea nutritivă a brînzei este foarte mare, deoarece conține foarte multe substanțe hrănitoare. Cu cît conținutul de apă este mai mic, cu atît conținutul de substanțe proteice și grăsimi este mai mare.

Brînza se asimilează în proporție de 95% și este mai ușor digerabilă cînd este topită.

Brînzeturile care se folosesc în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt telemeaua și brînza de vacă.

Brînza telemea. Se prepară din lapte de vacă, din lapte de oaie sau din amestec de lapte de oaie cu lapte de vacă, de bivoliță sau de capră.

Se caracterizează prin culoarea albă sau albă-gălbuie, consistență untoasă, rupîndu-se ușor fără a fi sfărămicioasă.

Se folosește în laboratoarele de patiserie și cofetărie la: pateuri, plăcintă, merdenele, *triangle etc.*

Brînza de vacă. Se prepară din lapte de vacă și prezintă următoarele caracteristici: culoare albă-gălbuie, consistență moale, cu gust și miros plăcut, caracteristic de fermentație lactică.

Se folosește în laboratoarele de cofetărie și patiserie la: cozonac cu brînză, plăcintă din foietaj și din foi, brînzoaice etc.

B. *OUĂLE*

Ouăle au o valoare nutritivă foarte mare și constituie un aliment de bază pentru om, deoarece conțin bogate substanțe proteice, fier și în special colină, o substanță care are un rol important în reglarea combinațiilor chimice din organism dintre glucide și lipide (zaharoase și grăsimi).

Oul *se compune din trei părți principale: coajă, albuș și gălbenuș.*

Coaja oului este formată în mare parte din carbonat de calciu 94%, carbonat de magneziu, fosfați etc.

Albuşul este un lichid de o consistenţă vîscoasă, gelatinoasă, de culoare albă-gălbuie. Albuşul conţine substanţe azotoase (proteice) ca: ovalbumina, ovoglobulina etc., glucide şi substanţe minerale ca: clor, potasiu, sulf, fier, fosfor etc.

Prin încălzire albuşul se coagulează, devenind tare şi de culoare albicioasă.

Gălbenuşul este o emulsie densă, de culoare galbenă-portocalie, a cărui compoziţie diferă complet de cea a albuşului. În gălbenuş se găsesc: substanţe proteice 18 g %, lipide sau substanţe grase (32—36% din gălbenuş), fermenţi (majoritatea se găsesc în gălbenuş), vitamine A+D, B1, PP şi E (lipseşte vitamina C). De asemenea, gălbenuşul nu conţine glucide (zaharoase), conţine însă cantităţi apreciabile de substanţe minerale ca: sulf, fosfor etc.

Ouăle se pot categorisi în mai multe feluri, şi anume: după felul şi calitatea mărfii, după mărimea şi greutatea oului, după felul păsărilor de la care provin, data ouatului, după regiunea din care provin, după felul hranei păsărilor şi după greutate.

— După felul şi calitatea mărfii, ouăle pot fi: complet proaspete, ouă proaspete, ouă conservate şi ouă defectuoase (crăpate, sparte, cu conţinut de sînge etc.).

— După mărime şi greutate se pot deosebi ouă extrem de mari (55 g), de mărime mijlocie, ouă mici (45 g).

— După felul păsărilor: ouă de găini, de raţe, de gîscă etc. Cele mai obişnuite sînt ouăle de găină, au coaja albă sau crem şi greutatea de 52—53 g; ouăle de raţă au coaja verzuie sau albă şi greutatea de 66—67 g; ouăle de gîscă au coaja albă şi greutatea de 150 g.

— După datele ouatului întreprinderile producătoare ţin evidenţa ouatului, menţionînd-o pe fiecare ou. Data ouatului se poate verifica prin tehnicieni specialişti şi prin lamparea ouălor.

— După regiunea din care provin — dacă este muntoasă sau de şes. Cele din regiunea muntoasă sînt mai slabe în procentul de grăsimi şi substanţe nutritive decît cele din regiunile de şes.

— După felul hranei păsărilor. G.A.C. şi G.A.S.-urile hrănesc păsările conform reţetei zilnice stabilite, fapt care face ca producţia de ouă să crească, compoziţia să fie mai bogată în substanţe nutritive, iar coaja să conţină mai mult calciu şi să fie mai rezistente la manipulare.

Păsările hrănite numai cu iarbă dau ouă de o rezistenţă limitată, au uneori un miros neplăcut, influenţînd şi preparatele. Identificarea ouălor provenite de la păsări hrănite cu iarbă se face prin lampare, cu care ocazie se poate constata că gălbenuşul este de culoare verzuie spălăcită, iar albuşul nu are densitatea normală.

— Greutatea oului se poate constata vizual şi prin aparatele ovoscopare, care au şi cîntare automate prin care se selecţionează ouăle după greutate — începînd de la 40—65 g.

Conservarea ouălor. În vederea păstrării şi folosirii ouălor în toată perioada anului, acestea se pot conserva. Conservarea se poate face prin: a) răcire de la 0,5 pînă la 1,5°C, b) păstrarea la var (în soluţie de var) într-o pivniţă răcoroasă cu temperatura constantă de circa 10°C şi o ventilaţie perfectă, în care sînt construite bazine cu ziduri de beton şi cimentate pe suprafaţa interioară în care se pregăteşte soluţia de var

(înainte de îmbazinare ouăle trebuie să fie însă curate şi numai de *calitatea I şi a II-a, excluzîndu-se ouăle de raţă şi de găină hrănite cu* iarbă) şi c) prin ungere cu grăsime, răşină, clei etc.

Cum se pot deosebi diferitele feluri de ouă?

Ouăle se pot deosebi după formă, greutate, coajă şi după proporţia dintre gălbenuş şi albuş.

Greutatea diferitelor ouă este în raport de pasărea ce le-a ouat: oul de găină între 50 şi 60 g, de raţă între 60 şi 70 g, de gîscă între 150 şi 200 g, de porumbel între 15 şi 20 g.

Cum se cunosc ouăle proaspete?

Examinarea se poate face cu ochiul liber, privind oul spre o sursă de lumină. Ouăle proaspete se prezintă transparente, au o nuanţă roză şi cu un punct mai închis către centru, gălbenuşul este rotund şi aşezat central.

Examinarea se poate face şi prin spargere. Caracterele ouălor proaspete după spargere sînt: albuşul se prezintă gelatinos şi omogen, gălbenuşul are o culoare uniformă galbenă sau bătînd spre roşietic, are o consistenţă elastică şi nu se rupe cînd se pune într-un vas. Ouăle vechi la *examenul optic se prezintă de o culoare roşie, camera de aer mult* mărită, gălbenuşul neregulat, aşezat într-o parte, iar cînd se sparg degajă un miros neplăcut, gălbenuşul este albicios şi nu se ţine.

Ouăle alterate au o nuanţă cenuşie, emană gaze şi sînt opace la examenul optic.

Clătinatul este o altă metodă de cunoaştere a ouălor proaspete de cele alterate.

La scuturare, ouăle proaspete nu dau nici un fel de zgomot, pe cîtă vreme la cele vechi se poate percepe zgomotul de deplasare a gălbenuşului.

Ouăle se mai pot conserva şi prin uscare. Aceasta se face prin uscarea conţinutului oului la temperatură joasă şi de obicei în vid — obţinîndu-se praful de ouă. Înainte de uscare se face un examen amănunţit al oului şi numai după ce îndeplineşte toate condiţiile arătate mai sus, se supune uscării.

Ouăle se mai pot conserva şi sub formă lichidă în care se tratează (după metode ştiinţifice de laborator) conţinutul oului cu alcool, sare sau zahăr.

Alterarea sau falsificarea conservelor de ouă se poate constata fie printr-un examen organoleptic (culoare, miros, gust), fie prin analiză chimică.

Deoarece consumarea ouălor alterate este foarte periculoasă, ducînd la accidente mortale, se recomandă ca ori de cîte ori există îndoieli asupra calităţii ouălor, să fie date a fi analizate prin probe de laborator.

C. GRĂSIMILE SAU LIPIDELE

Grăsimile sau lipidele sînt de provenienţă vegetală şi animală.

Din grăsimile vegetale fac parte grăsimile solide la temperatura obişnuită (untul de cacao, de cocos) şi lichide la temperatura obişnuită (uleiurile).

Din grăsimile animale fac parte untul şi untura.

Grăsimile sînt o sursă importantă de energie pentru organism, deoarece au în compoziția lor, carbon, hidrogen, oxigen și vitaminele A, B și E.

De precizat, grăsimile de origine vegetală nu conțin vitamine, iar cele de origine animală bogate în vitamine sînt untura de pește și untul.

Deși au valoare nutritivă, totuși ele sînt alimente incomplete, folosindu-se numai în combinație cu alte alimente.

Principalele grăsimi folosite în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt untul și untura, iar din cele de origine vegetală sînt uleiul de floarea soarelui, de dovleac, untul de cocos și palmier.

Untul de vacă. Este cea mai bună grăsime pentru fabricarea produselor de cofetărie și patiserie.

Se obține din smîntînă prin batere în aparate speciale, după care se spală și se îndepărtează apa în malaxoare. În urma acestor operații se presează și se ambalează.

Untul se prezintă sub următoarele sortimente: unt superior, unt de masă, unt topit.

Calitatea bună a untului se determină în cele mai multe cazuri printr-o apreciere organoleptică, adică prin determinarea gustului, culorii, mirosului, aspectului și consistenței.

Untul trebuie să prezinte următoarele caracteristici: să fie omogen, de culoare albă-gălbuie pînă la galbenă pai, cu gust și miros plăcut caracteristic, consistență compactă și uniformă.

Ca un produs care se alterează ușor, untul trebuie să fie păstrat în condiții corespunzătoare. Untul se întrebuințează numai în stare proaspătă, la diverse creme, fursecuri etc.

Untura. Se caracterizează prin culoarea albă sau albă mat, consistență caracteristică, gust și miros specific.

De modul cum se face topirea depinde calitatea ei.

Untura se întrebuințează în laboratoarele de cofetărie și patiserie la plăcintă grecească cu carne sau cu brînză, merdenele, corăbioare etc.

Uleiurile vegetale. Se obțin prin presarea și extracția cu solvenți din diferite semințe (de floarea soarelui, dovleac etc.) sau din partea cărnoasă a unor fructe ca: măsline, fructe de palmier etc. și prin rafinare.

Sînt materii grase, ușor asimilabile, avînd o valoare energetică ridicată.

Se caracterizează prin aspect limpede, culoare de la galbenă deschisă—galbenă verzuie pînă la galbenă roșcat, după natura semințelor folosite.

Din grăsimile lichide întrebuințate în mod curent în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt cele de floarea soarelui, dovleac etc.

Grăsimile vegetale solide folosite în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt untul de cacao și de cocos.

Margarina. În afara grăsimilor amintite mai înainte, în laboratoarele de cofetărie și patiserie se întrebuințează și alte grăsimi, în special margarina.

Margarina se obţine din amestecul de grăsimi vegetale şi animale de calitate superioară, la care se adaugă lapte şi o mică cantitate de gălbenuş de ou, sare şi substanţe aromate.

Margarina nu conţine vitamine. Este un produs asemănător ca aspect exterior cu untul, deşi compoziţia sa chimică este diferită de cea a untului.

Se asimilează în proporţie de 94%, iar valoarea sa energetică este ca şi cea a untului.

Trebuie să i se acorde atenţie, păstrîndu-se în aceleaşi condiţii ca şi untul.

Margarina are aceleaşi întrebuinţări ca şi untul.

D. PRODUSE DE MORĂRIT

Din această subramură produsele folosite în laboratoare de cofetărie şi patiserie sînt făina şi grişul.

Făina de grîu. Este produsul alimentar care se obţine prin măcinarea *grîului şi constituie materia de bază în laboratoarele* de cofetărie şi patiserie.

Făina se clasifică în tipuri diferite, după modul de prelucrare sau destinaţie. Gradul de extracţie este unul din criteriile formării sorturilor *comerciale de făină.*

În laboratoarele de cofetărie şi patiserie se foloseşte numai făină albă cu extracţie 30% datorită capacităţii sale de creştere suplimentară, după prepararea aluatului.

Făina albă cu extracţie 30% are următoarele caracteristici: aspect alb cu nuanţă gălbuie, miros plăcut specific făinii, gust normal, puţin dulceag.

Calitatea făinii se apreciază prin metoda organoleptică (culoare, infestare, gust, miros, prospeţime) şi prin determinări de laborator (umiditate, cenuşă, aciditate, gluten).

Cantitatea şi calitatea glutenului din făina de grîu exercită o influenţă hotărîtoare asupra însuşirilor de panificaţie ale făinii.

Lucrătorii cofetari obişnuiesc să facă examenul organoleptic prin mirosire, gustare, întinderea făinii pe o hîrtie şi presarea ei cu o altă hîrtie spre a o netezi, ceea ce le dă posibilitatea să vadă mai bine culoarea şi dăunătorii. De asemenea iau făina în mînă şi o strîng puternic, spre a constata procentul de umiditate. În cazul cînd făina conţine umiditate mai mare de 14%, rămîne strînsă.

Făina superioară, în special, nu posedă însuşirile corespunzătoare pentru a intra imediat în lucru, decît după maturizarea ei, adică păstrarea ei într-un depozit uscat un interval de aproximativ 10 zile (de la măcinarea ei).

Grişul. Se obţine prin măcinarea grîului şi are o granulaţie mai mare. Se caracterizează prin culoare albă-gălbuie, gust puţin dulceag, miros specific.

Grişul conţine un procent mai mare de proteine, avînd o valoare nutritivă mai mare decît a făinii. Este folosit în laboratoarele de cofetărie şi patiserie.

E. ZAHĂRUL

Zahărul este produsul comestibil obţinut industrial prin prelucrarea mecanică, chimică şi fizică a sfeclei de zahăr şi a trestiei de zahăr. La noi în ţară se fabrică numai din sfeclă de zahăr.

Zahărul se caracterizează prin culoare albă lucioasă pînă la mată, cu aspect de cristale cît mai uniforme, gust dulceag, fără miros.

Sortimentele care se fabrică sînt: cubic, bucăţi în formă prismatică, din cristale de zaharoză aglomerate şi tos format din zaharoză liberă.

Toate produsele de cofetărie şi patiserie se bazează pe folosirea zahărului.

F. AMIDONUL

Se obţine din cartofi, porumb, grîu, orz, prin prelucrarea mecanică şi chimică.

Cartofii dau cel mai mare procentaj de amidon şi apoi porumbul care dă un amidon de calitate superioară — zeamilul.

Amidonul din cartofi se caracterizează prin aspect sub formă de pudră fină, de culoare albă, cu o umiditate maximă de 20%, fără miros şi gust străin.

Zeamilul are aceleaşi proprietăţi, însă procentul de umiditate nu trebuie să depăşească 18%.

Se foloseşte în laboratoarele de cofetărie şi patiserie, la îngheţată, jeleuri etc.

G. GLUCOZA

Glucoza se obţine prin zaharificarea amidonului în anumite condiţii de presiune şi temperatură, în prezenţa unei cantităţi de acid sulfuric sau clorhidric.

Glucoza se prezintă sub formă lichidă (sirop concentrat) şi sub formă solidă (bloc şi tablete).

Glucoza se caracterizează prin culoare albă-gălbuie şi gust dulce.

În laboratoarele de cofetărie şi patiserie, glucoza este întrebuinţată ca adaos în procente diferite la soluţii de zahăr pentru fondant, siropuri, dulceţuri etc. pentru a împiedica masarea sau recristalizarea zahărului.

H. MIEREA DE ALBINE

Mierea de albine este un produs natural, cules şi transformat de albine din nectarul unor plante melifere. Ea este bogată în glucoză, zaharoză, dextrină, acizi organici şi substanţe tanante.

În funcţie de florile sau plantele din care provine nectarul, mierea este împărţită în următoarele categorii:

— mierea monofloră, obţinută din florile unei singure specii ca: flori de tei, de salcîm etc.;

— mierea polifloră provenind din nectarul de la diferite specii de flori;

— mierea de mană obținută din nectarul cules din alte părți ale plantelor.

Mierea se prezintă cu următoarele caracteristici: are culoare de la incoloră pînă la brună-roșcată, gust dulce, miros specific, sub formă de sirop gros.

În laboratoarele de cofetărie are diferite întrebuințări la siropuri, la înghețate și prăjituri.

I. COLORANȚI ALIMENTARI

În laboratoarele de cofetărie și la produsele zaharoase se folosesc coloranți alimentari în concordanță cu aromele întrebuințate.

Coloranții alimentari sînt verificați de Ministerul Sănătății spre a nu influența sănătatea oamenilor.

Coloranții alimentari se prezintă astfel:

a) coloranți artificiali de origine vegetală ca: clorofila și clorofilina, carotina, alcana, șofran, saflor;

b) coloranți organici sintetici ca: tartrazina (galbenă), oranjul g.g.N (portocaliu), amarandul (roșu), indigotina (albastră).

Din coloranții menționați mai sus se poate face o mare și variată gamă de nuanțe necesare la prepararea fondantelor, glazurilor, cremelor etc.

J. AROME

Sînt substanțe fie naturale, obținute din regnul vegetal prin metode mecanice sau fizice, fie sintetice obținute pe cale chimică.

Aromatizarea produselor alimentare se face în cantitățile admise de Ministerul Sănătății după cum urmează:

Produsul	Vanilină	Alte arome concentrație
Patiserie (aluaturi)	0,3 g ‰	—
Alte patiserii	0,5 g ‰	4 mil. ‰
Produse orientale	0,2 g ‰	2 mil. ‰
Fursecuri	0,2 g ‰	0,2 mil. ‰
Înghețată	0,15 g ‰	0,3 mil. ‰
Băuturi alcoolice	0,02 g ‰	1 mil. ‰
Siropuri	0,08 g ‰	3 mil. ‰
Lichioruri	0,2 g ‰	0,5 mil. ‰
Produse făinoase și regim	0,05 g ‰	—

De precizat că nu este admis adaosul de arome sintetice în produsele naturale.

Dintre cele naturale enumerăm: vanilia, uleiurile eterice (esențe naturale).

Din cele sintetice: vanilina, cumarina și esențele sintetice.

Uleiurile eterice sau esenţe naturale. Se obţine prin distilarea anumitor plante, fructe etc. antrenate cu vapori de apă, tratate cu solvenţi sau prin presare. Dintre acestea sînt: uleiurile citrice, uleiurile de mentă, uleiurile de migdale, uleiurile de trandafiri, obţinute din plantele cu acelaşi nume. Se întrebuinţează mai mult la produsele zaharoase.

Vanilia. Constituie păstăile orhidee vanilia care se cultivă în ţările tropicale. Vanilia conţine uleiuri eterice, grăsimi şi ceară. Aroma ei se datoreşte vanilinei pe care o conţine şi în funcţie de care se stabileşte calitatea ei.

Se foloseşte în laboratoarele de cofetărie, la aromarea diferitelor produse.

Vanilina şi cumarina. Acestea se obţin pe cale sintetică prezentîndu-se sub formă de cristale.

La produsele de cofetărie şi zaharoase se întrebuinţează în mare măsură esenţele obţinute pe cale sintetică. Cele mai des întrebuinţate sînt: esenţa de rom, de fragi, de zmeură, de pergamote, de triplu sec etc.

K. CONDIMENTE

Acestea se întrebuinţează pentru a da un gust şi miros plăcut diferitelor preparate. Dintre condimentele folosite în laboratoarele de cofetărie-patiserie enumerăm: scorţişoara, cuişoarele, piperul alb şi negru, chimenul, anasonul, acizii tartric, citric şi acetic.

Scorţişoara constituie coaja arborelui veşnic verde Cinnamonum ceylonicum, de origine tropicală. Culoarea sa este cafenie-roşiatică, cu gust şi aromă caracteristică.

Cuişoarele sînt mugurii florali ai arborelui (tot de origine tropicală) Caryophylus aromaticus.

Mirosul şi gustul se află în uleiul eteric din compoziţia chimică a cuişoarelor. Spre a verifica calitatea cuişoarelor se procedează astfel: se pun într-un vas cu apă şi se consideră bune cele care plutesc în apă în poziţie verticală, sau cad la fund, iar cele necorespunzătoare plutesc în opoziţie orizontală.

Piperul este o plantă tropicală care se prezintă sub două feluri: alb şi negru. Piperul negru este fructul necopt şi uscat, iar cel alb este fructul copt şi curăţat de învelişul exterior (pericarp). Gustul piperului este iute datorită piperului eteric şi a piperinei; se foloseşte la patiserii — la plăcinte.

Chimenul este un condiment indigen, fructul plantei canemcervi, folosit în cofetărie şi patiserie.

Anasonul este de asemenea un condiment indigen, mai puţin aromat decît chimenul, folosit în laboratoarele de patiserie.

Acidul tartric are un gust acru, plăcut. Se extrage din tescovină sau drojdie şi din piatra formată pe butoaiele în care a fost depozitat vinul (tartru). Pe cale sintetică se obţine din zahăr, amidon etc. Se întrebuinţează la invertirea zahărului.

Acidul citric se prezintă sub formă de cristale, cu gust acru, plăcut. Se obţine pe cale naturală din zeama de lămîie, sau sintetic prin fermentarea melasei.

Acidul acetic se obține din vin sau din produsele obținute la distilarea lemnului. Se întrebuințează la aluaturi și la produsele zaharoase pentru procesele de invertire.

L. AFÎNĂTORI

Sînt materii prime folosite pentru dospirea și creșterea aluaturilor. Principalii afînători folosiți în laboratoarele de cofetărie și patiserie sînt:

Drojdia comprimată se obține prin înmulțirea masivă a celulelor de drojdie selecționate din familia zaharomicetelor, într-un mediu nutritiv.

Drojdia comprimată se fabrică mai mult din melasă și se prezintă cu următoarele proprietăți: masă solidă cu suprafață netedă, nelipicioasă, nevîscoasă, culoare cenușie deschisă, cu nuanță gălbuie, gust și miros caracteristic. *Se întrebuințează la produsele de patiserie.*

Prafurile de copt sînt alcătuite din amestecuri de substanțe chimice (acid tartric, carbonat de sodiu, carbonat de amoniu, bitartrat alcalin, fosfat acid de calciu) înglobate în amidon sau făină, care au influență asupra dospirii aluatului.

M. *AGAR-AGARUL, GELATINA ALIMENTARĂ ȘI POMOZINUL*

Agar-agarul este un fel de clei extras dintr-o algă marină originară din Indii. Se prezintă sub formă de aglomerat de fire și sub formă de fulgi transparenți, puțin opac. În produsele de cofetărie și zaharoase se întrebuințează la prepararea jeleurilor fără bază de fructe și pentru jeleuri cu care se înapează unele prăjituri. Se mai întrebuințează și la unele înghețate ca stabilizator.

Gelatina alimentară se extrage din țesuturile fibroase de la animalele terestre și marine și din cartilagiile peștilor. Se prezintă sub formă de foi dreptunghiulare, transparente, cu dungi în diagonală imprimate la presare. În cofetărie se întrebuințează la prepararea șarlotelor și la *înghețatele cu denumirea „București".*

Pomozinul se extrage din fructele care conțin substanțe acide, în cantitate mare. Se prezintă sub formă de pulbere de culoare cenușie-gălbuie. La produsele de cofetărie și produsele zaharoase se întrebuințează la prepararea jeleurilor cu care se înapează unele prăjituri. Se mai întrebuințează la unele sortimente de înghețată ca stabilizator.

N. FRUCTELE

În laboratoarele de cofetărie fructele se întrebuințează în stare naturală și prelucrate (confiate), în funcție de sezon.

Fructele sînt produse alimentare bogate în substanțe nutritive ca: zaharuri, substanțe minerale, celuloză, apă, vitamine și arome. În stare proaspătă sînt folosite la: tarte, flancuri și înghețată. În stare conservată (confiate) sînt folosite la prăjituri, decoruri, înghețate și ca fructe confiate.

CONȚINUTUL ALIMENTELOR ÎN SUBSTANȚE NUTRITIVE

Felul alimentului	Calorii per 1 kg	Protide per 1 kg %	Lipide per 1 kg %	Glucide per 1 kg %
1. Lapte de vacă	670	35	35	48
2. Lapte praf	5 300	270	280	390
3. Smîntînă centrifugată	3 400	27	340	30
4. Smîntînă stratificată	2 170	30	200	35
5. Unt	7 500	10	800	5
6. Caș dulce	2 160	150	140	60
7. Brînză de vaci	970	170	12	40
8. Brînză telemea	2 720	200	200	10
9. Brînză de burduf	3 770	280	280	5
10. Brînză de putină	3 400	250	250	10
11. Cașcaval Penteleu	3 740	270	280	5
12. Cașcaval de Dobrogea	3 820	250	300	—
13. Șvaițăr	3 770	280	280	5
14. Înghețată cu lapte	1 720	38	95	167
15. Ouă de găină	1 710	140	120	6
16. Carne de vită	2 970	180	240	3
17. Orez glasat	3 660	80	10	790
18. Fulgi de ovăz	3 920	150	60	670
19. Griș	3 550	95	10	750
20. Făină de grîu	3 600	107	10	750
21. Pîine integrală	2 150	85	15	420
22. Pîine albă	2 480	80	10	500
23. Paste făinoase	3 700	120	10	760
24. Pesmet	3 720	100	25	750
25. Biscuiți	4 300	100	100	720
26. Afine	560	8	9	121
27. Agrișe	480	7	19	90
28. Caise	540	9	13	110
29. Banane	1 000	13	4	230
30. Castane	3 720	62	26	787
31. Cireșe	720	8	7	160
32. Coacăze	460	13	24	75
33. Coarne	810	4	24	169
34. Corcodușe	730	8	9	160
35. Fragi, căpșuni	450	13	18	80
36. Grepfruturi	450	8	55	46
37. Gutui	640	6	9	142
38. Lămîie	560	7	55	84

Felul alimentului	Calorii per 1 kg	Protide per 1 kg %	Lipide per 1 kg %	Glucide per 1 kg %
39. Măceșe	1 310	41	33	246
40. Mandarine	440	8	14	85
41. Mere	590	4	6	133
42. Mure	450	11	9	90
43. Pepene galben	300	8	1	64
44. Pepene verde	170	4	—	37
45. Pere	590	4	3	136
46. Piersici	650	8	8	142
47. Portocale	620	8	14	130
48. Prune	760	8	9	168
49. Prune uscate	2 280	19	22	514
50. Zmeură	400	14	16	70
51. Struguri	800	8	8	180
52. Vișine	600	9	18	120
53. Nuci curățate	6 660	167	585	130
54. Arahide (alune americane)	5 600	260	430	130
55. Alune în coajă	6 820	174	626	72
56. Untură de porc	9 250	3	994	—
57. Untdelemn	9 250	—	994	2
58. Unt topit	9 030	1	970	—
59. Margarină	7 910	5	846	4
60. Zahăr	4 100	—	—	998
61. Miere de albine	3 300	5	—	800
62. Rahat	2 300	10	—	550
63. Halva	3 980	10	300	280
64. Marmeladă — jeleuri	2 770	10	15	650
65. Magiun	2 370	15	15	550
66. Must de struguri	890	7	10	199
67. Sirop	2 760	1	7	665
68. Drojdie de bere	1 100	130	4	130
69. Oțet	600	—	—	—
70. Piper	—	—	—	—
71. Ceai	—	—	—	—
72. Cacao-ciocolată	5 490	51	341	513
73. Dulceață	2 990	3	—	725

PARTEA A DOUA

- SEMIFABRICATE
- PRĂJITURI
- TORTURI
- PRODUSE DE PATISERIE
- FURSECURI
- PRODUSE DE ÎNGHEȚATĂ
- SPECIALITĂȚI DE CIOCOLATĂ
- PRODUSE DE BOMBONERIE
- BĂUTURI
- DIVERSE

- Pagină goală -

SEMIFABRICATE

Barot de ciocolată veritabilă 1

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
2	Zahăr	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

În căzănele (sau chipcele) speciale, folosite în laboratoarele de cofetărie, se taie ciocolată cuvertură în bucăți mici și se pune la topit, de preferat în baie de apă (bain-marie), pentru a se evita arderea sau stricarea produsului. Nu se recomandă a se face topirea direct pe foc.

În alt vas se pregătește siropul astfel încît la cantitatea de zahăr să se adauge 50% apă. După ce siropul a fiert se lasă a se răci. Cuvertura de ciocolată topită se întinde pe o masă cu blat din marmură și se frămîntă cu siropul rezultat pînă ce se obține o compoziție omogenă. Această compoziție se prelucrează în continuare și se păstrează așa cum se arată la rețeta nr. 3.

Barot din alune turcești (verde) 2

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	1,100	kg
2	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Alunele turcești se usucă la cuptor la o temperatură potrivită, fără a se prăji prea tare.

Se scot din cuptor și se pun într-o cîrpă curată, cu ajutorul căreia se freacă bine, pentru a se curăți de coji. Se cerne prin ciur. Alunele decojite se zdrobesc cu merdeneaua, se toacă cu cuțitul și se stropesc cu culoare alimentară verde cu puțin adaos galben.

Pentru a prinde mai bine şi pentru a se dispersa în toată masa alunelor culoarea se mestecă bine cu mîna.

După aceea se pun la zvîntat.

Barotul din alune turceşti se păstrează aşa cum se arată la reţeta nr. 4.

3 Barot din fondant cu cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	0,800	kg
2	Cacao	0,050	kg
3	Zahăr farin	0,300	kg
4	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,010	l
5	Făină	0,025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Mai întîi se cern: cacaua, făina şi zahărul farin. Acestea se amestecă şi se frămîntă bine cu fondantul alb de patiserie (reţeta nr. 100) şi cu zahărul ars (reţeta nr. 202) pînă ce se obţine o compoziţie omogenă, care se trece prin maşina de pregătit bulion sau se pasează printr-o sită specială. Barotul se întinde într-un strat subţire, cu ajutorul unei croşete pentru a se zvînta. Se păstrează în cutii de tablă închise cu capace, folosindu-se la barotarea preparatelor respective. Făina se va folosi la prăfuirea mesei.

4 Barot granulat din alune turceşti (maro)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turceşti	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,050	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Zahărul tos se pune la fiert într-un vas cu circa 0,500 kg apă. Se amestecă cu o paletă pînă ce dă în fiert. În timpul fierberii se spumează cu o spumieră, iar pe marginea interioară a vasului se spală (se udă) din cînd în cînd cu ajutorul unei pensule cu apă rece, pentru a nu se zaharisi.

Se continuă fierberea pînă la proba de fondant de bomboane (bezea), după care se introduce zahărul ars (culoarea). Între timp se pregătesc alunele turceşti aşa cum se arată la reţeta nr. 2, adică se barotează. Se ia de pe foc vasul cu zahărul pregătit, aşa cum s-a arătat mai înainte, şi in el se introduc alunele turceşti barotate şi vanilina pură, mestecîndu-se bine cu ajutorul unei palete, pînă ce compoziţia se desparte în granule de diferite forme şi mărimi.

Compoziţia rezultată (caldă încă) se întinde pe o masă cu blat din marmură şi se barotează cu ajutorul unei merdenele. În vederea obţinerii uniformizării barotului, acesta se cerne, iar partea care rămîne în ciur se barotează din nou.

Barot granulat din arahide (maro) 5

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 4, cu deosebirea ca în loc de alune turceşti se folosesc arahide decojite.

Pregătirea arahidelor pentru barot se face la fel ca la reţeta nr. 2 (alune turceşti).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decojite	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,050	l
4	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Barot granulat din nuci (diferite culori) 6

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 4, cu deosebirea că se foloseşte miezul de nucă fără a fi uscat la cuptor, iar în loc de zahăr ars se întrebuinţează culoarea alimentară. Esenţele diferite se adaugă o dată cu vanilina pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,500	kg
2	Zahăr	1,600	kg
3	Vanilină pură	0,0005	kg
4	Culoare alimentară diferită	0,001	kg
5	Esenţe diferite	0,005	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Barot granulat din nuci (maro) 7

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 4, cu deosebirea că se foloseşte miezul de nucă — neuscat la cuptor — în loc de alune turceşti.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,050	l
4	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Barot granulat din susan 8

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 4, cu deosebirea că în loc de alune turceşti se foloseşte susanul, care înainte de prelucrare se spală în cîteva ape, se usucă şi apoi se introduce în zahăr fără a mai fi barotat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,500	kg
2	Zahăr	1,600	kg
3	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,050	l
4	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

9 Barot grilat din alune turceşti

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turceşti	0,800	kg
2	Zahăr	1,350	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 10, cu deosebirea că se folosesc alune turceşti în loc de arahide decorticate.

10 Barot grilat din arahide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decojite	0,800	kg
2	Zahăr	1,350	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Arahidele decorticate se prăjesc, se cern prin ciur spre a li se înlătura cojile şi se barotează. În acelaşi timp într-un vas (de preferinţă de aramă) se topeşte zahărul (fără apă), mestecîndu-se continuu cu o paletă de lemn, pentru a se topi uniform. În zahărul topit se adaugă arahidele barotate. Se amestecă bine compoziţia şi apoi se toarnă pe o masă cu blat de marmură unsă cu ulei într-un strat subţire. După răcire se zdrobeşte cu merdeneaua pînă ce se transformă în barot. Se cerne prin diferite ciururi (mai mare, mai mic), folosindu-se după nevoi.

11 Barot grilat din nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,800	kg
2	Zahăr	1,350	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 10, cu deosebirea că se foloseşte miez de nucă în loc de arahide decorticate.

12 Blat alb cu alune turceşti

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,900	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Apă	0,300	l
5	Alune turceşti	0,250	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (reţeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 13, cu deosebirea că alunele turceşti după ce se prăjesc şi li se înlătură cojile prin cernere se barotează cu ajutorul merdenelei sau al maşinii de barotat nuci, se amestecă cu restul de făină, adăugîndu-se la compoziţie.

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Făină	0,720	kg
4	Apă	0,180	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,030	l
6	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1,750 kg.

Ouăle se spală, se sparg și li se separă albușurile de gălbenușuri. Se recomandă ca spargerea ouălor să se facă deasupra unor vase mici și apoi să se separe în vasele respective, spre a se evita eventualele cazuri cînd din cauza unui ou necorespunzător s-ar strica întreaga cantitate de albușuri sau gălbenușuri selecționată. De asemenea, vasele în care se aleg ouăle trebuie să fie bine spălate și curățate de grăsimi, căci altfel nu se spumează.

Din cantitatea de zahăr prevăzută în rețetă se folosește 0,200 kg la albușuri și 0,400 kg la gălbenușuri, cu care acestea se spumează (se bat) separat fie mecanic, fie manual.

La gălbenușuri, cînd încep să se spumeze, se adaugă circa 0,180—0,200 l apă rece, continuîndu-se spumarea (baterea). După ce s-au spumat gălbenușurile li se adaugă 0,200 kg făină și se mestecă ușor. La albușuri, zahărul se adaugă după ce acestea au fost spumate și se continuă baterea pînă ce se dizolvă complet. Albușurile astfel pregătite se amestecă bine cu compoziția de gălbenușuri. Se adaugă apoi restul de făină și uleiul. Se mestecă treptat compoziția pînă ce se omogenizează. Aceasta se toarnă în forme — cercuri, rame sau tăvi — care în prealabil au fost îmbrăcate cu hîrtie la care s-a folosit pentru lipit coca pregătită în acest scop. Formele se introduc la cuptor cu temperatura potrivită.

După coacere se lasă să se răcească și se folosește după 24 ore.

Notă. Este recomandabil ca fiecare laborator să fie dotat cu cercuri sau rame de dimensiuni diferite și în raport cu mărimea și forma produselor ce se vor executa.

D e r e ț i n u t: O deosebită atenție trebuie acordată amestecului compoziției blatului precum și a modului de coacere.

Coacerea se face la un foc treptat, pornind de la o temperatură potrivită pînă ce blatul se ridică și apoi se crește temperatura pînă cînd acesta este gata.

Încercarea blatului în timpul coacerii se face prin ușoară palpare.

În ceea ce privește albușurile se recomandă ca acestea să fie ținute la gheață circa 30 de minute înainte de a se începe operația de spumare, astfel obținîndu-se o mai bună spumare.

14 Blat alb (din 25 buc. ouă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	25	buc.
2	Făină	0,900	kg
3	Zahăr	0,650	kg
4	Apă	0,200	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,035	l
6	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 2,200 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13.

15 Blat alb (din 36 buc. ouă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Făină	1,300	kg
3	Zahăr	0,950	kg
4	Apă	0,300	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
6	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13.

16 Blat alb (pentru torturi)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,950	kg
3	Făină	1,300	kg
4	Apă	0,300	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 10 buc. a 270 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că nu se mai folosește coca pentru lipit hîrtia, deoarece aceasta se răsucește în jurul cercului.

Această rețetă poate fi folosită și pentru torturi cu gramaj dublu, caz în care din rețete vor rezulta 5 buc. a 540 g bucata.

De asemenea se poate face din aceeași rețetă 20 buc. a 135 g bucata.

În ambele situații se va respecta cu strictețe compoziția cantitativă a rețetei în proporțiile respective.

Blat cu cacao 17

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 13, cu deosebirea că zahărul ars se adaugă la gălbenuşurile de ou spumate, înainte de a se pune făina, iar cacaua se amestecă cu restul de făină introducîndu-se în compoziţia blatului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	1.250	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,100	l
6	Apă	0,300	l
7	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
8	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (reţeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Blat cu cacao (pentru torturi) 18

Modul de preparare:

A se vedea reţetele nr. 13 şi 16; zahărul ars se adaugă la gălbenuşurile de ou spumate înainte de a se pune făina.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	1.250	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,100	l
6	Apă	0,300	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 10 buc. a 270 g.

Blat cu cacao şi alune turceşti 19

Modul de preparare:

Vezi reţetele nr. 12 şi 13, cu deosebirea că zahărul ars se adaugă la gălbenuşurile de ou spumate, iar cacaua după ce se amestecă cu restul de făină se introduce în compoziţia blatului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Alune turceşti	0,250	kg
5	Cacao	0,050	kg
6	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,100	l
7	Apă	0,300	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
9	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (reţeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

4*

20

Blat cu cacao și nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr tos	0,850	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Nuci curățate miez	0,250	kg
5	Cacao	0,050	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
7	Apă	0,300	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
9	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 12 și 13, cu deosebirea că zahărul ars și cacaua se adaugă la compoziția blatului așa cum se arată la rețeta nr. 19.

21

Blat cu nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,900	kg
3	Făină	1,200	kg
4	Nuci curățate (miez)	0,250	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 12 și 13 în ceea ce privește pregătirea nucilor.

22

Blat cu sîmburi de caise

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,900	kg
3	Sîmburi de caise (miez)	0,250	kg
4	Făină	1,200	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că sîmburii de caise (miez) mai întîi se opăresc, se curăță de cojițe, se prăjesc puțin, se barotează și apoi se amestecă cu restul de făină, adăugîndu-se la compoziție.

Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă) 23

Modul de preparare:

Vezi rețetele 13 și 25.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	0,550	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
4	Făină	0,720	kg
5	Apă	0,130	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,030	l
7	Cocă pentru lipit hîrtia pe ramă (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1,750 kg.

Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) 24

Modul de preparare:

Vezi rețetele 13 și 25.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
4	Făină	0,900	kg
5	Apă	0,200	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,035	l
7	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 2,200 kg.

Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) 25

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că zahărul ars se adaugă la gălbenușurile de ou spumate înainte de a se pune făina.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	kg
4	Făină	1,300	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
7	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame (rețeta nr. 36)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg.

26 Brînză preparată pentru pateuri

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Brînză telemea de oi calit. I	0,900	kg
2	Făină	0,100	kg
3	Ouă	2	buc.

Rezultă produs finit: 1 (semipreparat).

Modul de preparare:

Brînza telemea se pune într-un vas cu apă pentru desărare, apoi se scoate şi se lasă să se scurgă pe o sită de mătase.

Se trece prin maşina de tocat carne cu sită deasă, i se adaugă ouăle şi făina şi apoi se frămîntă pînă ce se formează o masă omogenă, care se ţine la rece pentru umplut.

27 Caise în alcool (reţetă orientativă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Caise cu sîmburi	12,000	kg
2	Zeamă alcoolizată	3,500	l

Rezultă produs finit: Caise în alcool 8,000 kg
Zeamă alcoolizată 3,500 l.

Modul de preparare:

Caiselor li se îndepărtează sîmburii şi se pun în borcane, peste care se introduce zeama alcoolizată. Se închid ermetic borcanele şi se păstrează la locuri răcoroase. După circa 30—40 zile se poate lucra cu ele.

28 Capace pentru prăjituri uscate (preambalate)

Nr. crt	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	1,300	kg
3	Unt	0,750	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,550	l
5	Făină	1,850	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,020	kg
8	Culori alimentare diferite	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 4,500 kg.

Modul de preparare:

Mai întîi se spală ouăle şi apoi li se separă albuşurile de gălbenuşuri, aşa cum se arată la reţeta nr. 13.

În vasul în care au fost separate gălbenuşurile se adaugă 1/2 kg de zahăr, din cantitatea prevăzută în reţetă, şi se spumează încălzindu-se puţin la baie de apă (baine-marie).

Li se adaugă apoi untul, uleiul, vanilina, coaja de lămîie rasă (răzătura de lămîie), amestecîndu-se pînă ce compoziţia devine alifioasă. Culorile alimentare se adaugă numai la preparatele cu fructe.

Albuşurile de ouă separate se spumează adăugîndu-se treptat restul din cantitatea de zahăr.

Compoziţia de albuş se pune peste cea de gălbenuşuri, se mestecă lejer cu o paletă şi treptat se introduce făina, prăfuindu-se.

Compoziţia rezultată se pune într-un poş cu dui, turnîndu-se capace în tăvi îmbrăcate cu hîrtie, lăsîndu-se între acestea o distanţă oarecare.

Tăvile se introduc la cuptor cu temperatura potrivită.

După coacere se desprind cu atenţie de pe hîrtie, se modelează cu ajutorul cuţitului sau a răzătoarei şi apoi se aşază în cutii, păstrîndu-se spre a fi fo[illegible]site după caz.

Carne preparată pentru pateuri 29

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Carne de vacă calit. I (fără os)	0,400	kg
2	Carne de porc calit. I (fără os)	0,400	kg
3	Ceapă	0,400	kg
4	Piper	0,001	kg
5	Untură	0,100	kg
6	Ouă	4	buc.
7	Pîine albă	0,200	kg
8	Sare	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Ceapa se curăţă de coajă, se spală şi se taie mărunt şi se pune la prăjit împreună cu untura. Se lasă pe foc pînă începe să se rumenească. În acest timp se taie carnea în bucăţi mici şi se dă prin maşina de tocat. Se adaugă la ceapa aproape rumenită şi se amestecă cu aceasta. Se continuă prăjitul cărnii pînă cînd s-a frăgezit. Se trage de pe foc, se introduce sarea, piperul şi franzela, care în prealabil a fost curăţată de coajă, înmuiată în apă şi stoarsă apoi apa din ea. Se trece prin maşina de tocat după care se adaugă ouăle. După introducerea ouălor se amestecă bine compoziţia, pînă ce devine o pastă omogenă. Trebuie acordată o deosebită atenţie prăjitului cărnii, avînd în vedere că aceasta trebuie să fie bine prăjită în momentul introducerii ei în pateuri, deoarece în pateuri nu mai are posibilitatea de a se prăji din cauza timpului scurt în care se coace foietajul.

Cataif copt siropat (pentru 112 buc. funduri şi feţe) 30

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cataif crud (reţeta nr. 31)	2,000	kg
2	Zahăr	1,700	kg
3	Glucoză	0,250	kg
4	Apă	1,000	l
5	Apă de flori	0,075	l

Rezultă produs finit: 2,900 kg.

Cataiful crud pregătit aşa cum s-a arătat la reţeta nr. 31 se destramă, separîndu-se bine firele unele de altele şi apoi se întinde pe tăvi drepte cu margini.

Se presează uşor cu merdeneaua şi se pulveri-

zează cu puțină apă cu ajutorul unei pompe de pulverizat (este complet interzis a se folosi pentru pulverizarea apei alte metode neigienice).

Se introduc tăvile la cuptor la un foc potrivit unde se țin pînă ce cataiful se rumenește.

Siropul se pregătește din cantitățile de zahăr, glucoză și apă prevăzute în rețetă, prin fierbere într-un căzănel. Cînd este gata se ia de pe foc și i se adaugă apa de flori.

Tăvile cu cataiful încă fierbinte se însiropează, așezîndu-se fiecare tavă pe marginea căzănelului în care a fost pregătit siropul, din care se toarnă siropul cu ajutorul unei căni sau polonic, peste întreaga suprafață a preparatului, în așa fel ca să se obțină o însiropare uniformă și completă.

Cataiful astfel pregătit se păstrează la loc răcoros și curat.

31 Cataif crud

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	9,500	kg
2	Untură	0,150	kg
3	Apă (după nevoie)		l

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

După ce se cerne făina se amestecă cu apă în proporție egală, amestecîndu-se cu telul pînă ce se obține o compoziție subțire (ca cea de clătite).

Untura se folsește la ungerea aparatului pentru coptul cataifului (tobă) (tăvi circulare). Din compoziția pregătită se introduce în sedilă (aparat pentru turnatul cataifului) o cantitate, după măsura aparatului, și apoi cu ajutorul sedilei, prin scurgerea normală prin orificiile sedilei, se toarnă în fire subțiri pe suprafața tobei înfierbîntate, descriind cercuri, începînd de la margine spre mijloc. Cînd firele de cataif sînt gata (se va avea grijă ca să nu se rumenească) se strîng cu ajutorul unei croșete în formă de fuior. Așa se continuă operația pînă ce se termină întreaga compoziție.

32 Ciocolată cuvertură preparată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
2	Plantol	0,550	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Ciocolata cuvertură se taie în bucăți și se pune într-un căzănel sau chipcea la topit în baie de apă (bain-marie). În timpul topirii se mestecă cu o paletă. Cînd s-a topit se scoate din baie de apă și i se adaugă plantolul ce a fost și el între timp topit, mestecîndu-se bine (tablîndu-se).

Se continuă apoi amestecul (tablarea) pe gheață, pînă cînd compoziția începe să se îngroașe. Pentru a se păstra într-o formă lichidă și cu

calitățile proprii de glasare, se introduce vasul din cînd în cînd în baie de apă, fără să înceteze amestecul, astfel încît compoziția să rămînă lichidă, subțire și totuși rece.

Se recomandă ca în timpul procesului de fabricație să se ferească produsul de apă sau alte lichide, care au o influență negativă asupra calității sale.

Ciocolată cuvertură preparată nr. II — 33

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 32, cu deosebirea că în loc de plantol se folosește untul de cacao, care se adaugă la ciocolata cuvertură, topit la fel ca și aceasta.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,900	kg
2	Unt de cacao	0,100	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Ciocolată cuvertură preparată nr. III — 34

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 32, cu deosebirea că se folosește ulei comestibil rafinat, care se adaugă la cuvertură, amestecîndu-se bine și tablîndu-se pe gheață.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată, cuvertură	0,900	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,150	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Cireșe confiate (rețetă orientativă) — 35

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cireși bruto	267,000	kg
2	Cireși curățate	224,000	kg
3	Zahăr	121,000	kg
4	Glucoză	41,200	kg
5	Metabisulfit	0,800	kg
6	Culoare alimentară	0,100	kg

Rezultă produs finit: cireși confiate 155 kg
sirop 42 l.

După ce se curăță cireșile de cozi, se înlătură cele care sînt stricate sau necorespunzătoare, li se scot sîmburii și apoi se pun la fiert cu apă. Fierberea durează circa 1 oră, pînă ce cireșile se pătrund bine. Cînd sînt fierte, se ia de pe foc, se înlătură apa în care au fiert și se pun în vase cu apă rece care se schimbă de mai multe ori. După răcire cireșile se scot în castroane de pămînt smălțuite, ligheane smălțuite sau cratițe emailate.

Separat, din cantitatea de 30 kg de zahăr se pregătește un sirop de concentrația celui de savarine, 25°, constatate cu refractometru, care se toarnă peste cireși, în vasele în care acestea au fost scoase. Metabisulfitul se întrebuințează la decolorarea fructelor.

Înainte de a se turna peste cireşe, în sirop se adaugă colorantul respectiv.

Confierea durează circa 5 zile, timp în care se fac următoarele operaţii:

A doua zi se strecoară siropul, i se adaugă a cincea parte din cantitatea de zahăr, se fierbe şi se pune peste cireşi, lăsîndu-se astfel pînă a treia zi, cînd se repetă aceeaşi operaţie.

În cea de-a patra zi, la fierberea siropului, o dată cu zahărul se adaugă şi glucoza.

În cea de-a cincea zi se face ultima fierbere a siropului care se leagă la minimum 75° refractometru (ca siropul pentru dulceaţă) spre a se evita fermentaţia.

Cireşile confiate se păstrează în oale de pămînt sau borcane de sticlă, ermetic acoperite cu celofan, udat puţin cu apă şi legat bine cu sfoară.

Depozitarea se face în camere reci şi uscate.

Pentru confiere se recomandă a fi folosite cireşile albe pietroase.

36 Cocă pentru lipit hîrtia pe rame

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	0,200	kg
2	Apă	1,000	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Făina cernută se amestecă cu apa prevăzută în reţetă şi se fierbe circa 10—15 minute, mestecîndu-se cu telul.

Compoziţia rezultată se foloseşte la lipitul hîrtiei.

37 Coji de portocale confiate (reţetă orientativă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale (crude)	67,000	kg
2	Zahăr	100,000	kg
3	Glucoză	30,000	kg

Rezultă produs finit: coji portocale confiate 132 kg
sirop 36 kg.

Modul de preparare:

Cojile de portocale, desfăcute cu atenţie şi uniform, se fierb circa 2 ore cu apă, pentru a se pătrunde bine. Se încearcă cu o ţepuşe de lemn. După ce au fiert, li se înlătură apa în care au fiert şi se pun în vase cu apă rece care se schimbă de mai multe ori, pentru a se îndepărta gustul amărui.

După răcire, se scurg bine de apă şi se aşază în castroane de pămînt smălţuite, în lighene sau cratiţe emailate.

Separat, din cantitatea de 30 kg de zahăr, se pregătește un sirop de concentrația celui de savarine, 25°, constatată cu refractometrul, care se toarnă peste cojile de portocale, acoperindu-se.

Operația de confiere durează circa 5—6 zile și se efectuează așa cum se arată la rețeta nr. 35, cu deosebirea că de fiecare dată se adaugă cîte o cantitate de zahăr proporțională cu numărul de fierberi, iar cojile de portocale se scot de fiecare dată pe site și se introduc la fiert cînd siropul a început să fiarbă, circa 10—15 minute.

La cea de-a patra operație se adaugă la sirop și glucoză, spre a se împiedica zaharisirea.

Cînd se termină confierea se va avea grijă ca siropul să fie legat ca pentru dulceață, spre a evita eventualele fermentații.

Păstrarea și depozitarea cojilor de portocale confiate se face așa cum se arată la rețeta nr. 35.

Coji indiene nr. I (pentru bănățene) 38

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,800	kg

Rezultă produs finit: 1,600 kg (115 funduri și 115 pișcoturi).

Spălarea și spargerea ouălor precum și alegerea gălbenușurilor de albușuri se face așa cum se arată la rețeta nr. 13.

Gălbenușurilor li se adaugă cantitatea de 0,300 kg zahăr, continuîndu-se baterea pînă la dizolvarea acestuia și pînă se spumează bine.

Aceeași operație se face și cu albușurile, cu deosebirea că acestea mai întîi se spumează și apoi li se adaugă cantitatea de 0,200 kg de zahăr, în mod treptat, continuîndu-se baterea.

La gălbenușurile spumate se adaugă circa 0,150 kg făină și se amestecă ușor cu telul. Se scoate telul din această compoziție, se introduc treptat albușurile spumate și restul de făină, amestecîndu-se ușor cu o paletă, pînă ce se obține o compoziție spumoasă și care să se mențină în aceeași stare.

Din compoziția rezultată, cu ajutorul unui poș cu dui, se toarnă în tăvi tapetate cu hîrtie, funduri de indiene rotunde și pișcoturi de formă lunguiață, de circa 8—10 cm, lăsîndu-se distanțe între ele pentru a nu se lipi în timpul coacerii.

Tăvile se bagă la cuptor cu o temperatură potrivită și se recomandă ca la început, pînă cînd produsul crește și prinde puțină coajă, să se lase ușa cuptorului întredeschisă pentru ca să se evacueze vaporii rezultați, care altfel ar produce crăpături pe suprafața produsului.

Acestea se păstrează la locuri uscate, pe hîrtie, pînă la prelucrare.

Notă. Din cantitatea de făină se rețin 0,050 kg care se folosesc la prăfuirea cojilor de indiene.

39 Coji indiene nr. II (pentru indiene cu frișcă mici și buzdugane)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,320	kg
3	Făină	0,650	kg
4	Făină (la prăfuit)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1,400 kg (100 per=200 buc.)

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 38, cu deosebirea că turnarea se face numai în formă rotundă, iar înainte de a se introduce la cuptor li se dă un praf de făină.

40 Coji indiene nr. III (pentru ciuperci)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,320	kg
3	Făină	0,650	kg

Rezultă produs finit: 1,300 kg.

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 38. Turnarea se face numai în forme rotunde.

Din cantitatea de făină se rețin 0,030 kg care folosește prăfuitul cojilor de indiene.

41 Coji indiene nr. IV (pentru indiene cu frișcă de 90 g și prăjituri, mere, pere etc.)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	50	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Făină (la prăfuit)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2 kg (100 per.)

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 38. Turnarea se face în forme rotunde, peste care se dă un praf de făină.

42 Coji meringues nr. I (pentru „Mignonette")

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (36 albușuri)	18	buc.
2	Zahăr	1,800	kg
3	Zahăr farin	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1,800 kg (100 per.)

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 43. Turnarea se face cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui, în forme rotunde — rețeta nr. 38.

Coji meringues nr. II (pentru prăjituri cu frişcă şi „meringues glacé") 43

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (48 albuşuri)	24	buc.
2	Zahăr	2,400	kg
3	Zahăr farin	0,225	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg (100 per).

Spălarea ouălor şi separarea albuşelor de gălbenuşuri se face aşa cum se arată la reţeta nr. 13.

La acest preparat se folosesc numai albuşurile care se bat, pînă ce se spumează. În timpul spumării se adaugă treptat o cantitate de circa 1 kg de zahăr, continuîndu-se spumarea pînă ce zahărul se dizolvă.

Restul din cantitatea de zahăr prevăzută în reţetă se pune într-o tavă tapetată cu hîrtie şi se bagă la cuptor pentru a se înfierbînta. După ce se înfierbîntă se adaugă la albuşul spumat, amestecîndu-se bine împreună cu 1/2 din cantitatea de zahăr farin.

Compoziţia rezultată se toarnă cu ajutorul unui poş cu şpriţ mare, în formă de spirale — grupate cîte 3 — în tăvi tapetate cu hîrtie. Peste acestea se cerne restul de zahăr farin şi se introduc la cuptor la un foc moale, cu uşile deschise, lăsîndu-se numai pînă ce se usucă.

Pînă la prelucrare se păstrează numai la un loc uscat.

Notă. Acelaşi preparat se poate pregăti cu toată cantitatea de zahăr înfierbîntată, care se adaugă la albuşul spumat.

Coji meringues nr. III (pentru codiţe de ciuperci) 44

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (16 albuşuri)	8	buc.
2	Zahăr	0,750	kg

Rezultă produs finit: 0,700 kg.

Vezi reţeta nr. 43, cu deosebirea că nu se mai pudrează cu zahăr, iar turnarea se face cu ajutorul poşului prevăzut cu un dui mic (de pişcoturi). Pentru a se obţine o formă conică a fiecărei codiţe, în timpul turnării cu o uşoară smucitură de mînă, se subţiază în sus compoziţia.

Coji pentru „choix à la crême" (mare) 45

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 46.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
2	Apă	1,000	l
3	Făină albă	1,000	kg
4	Ouă	34	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. = 2,125 kg.

46 Coji pentru „eclaire și choix à la crême" (mic) și Salambo

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
2	Apă	0,800	l
3	Făină	0,800	kg
4	Ouă	28	buc.

Rezultă produs finit: 1,700 kg.

Modul de preparare:

Într-un vas (căzănel) se pune la fiert apă împreună cu uleiul comestibil rafinat care pînă cînd dă în fiert se amestecă cu lopățica.

Se introduce apoi făina, puțin cîte puțin, mestecîndu-se pînă ce se formează o compoziție omogenă. Se dă jos de pe foc și se adaugă conținutul ouălor în mod treptat — cîte 3—4 buc. o dată — continuîndu-se amestecul cu fiecare cantitate de ouă ce se introduce.

Compoziția rezultată se toarnă pe tăvi cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui în forme diferite. Pentru ecler se folosesc forme lungi de 8—9 cm și late de circa 2—2,5 cm care se însemnează cu ajutorul unei furculițe, iar pentru choix à la creme și Salambo, în forme rotunde.

Se recomandă să se introducă imediat la cuptor, la temperatura peste medie. Se recomandă să se coacă bine produsele.

47 Coji profiterol (20 porții)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
2	Apă	0,400	l
3	Făină	0,400	kg
4	Ouă	15	buc.

Rezultă produs finit: 0,800 kg (80 buc. semisferice)

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 46, cu deosebirea că turnarea se face în forme semisferice.

Se vor folosi 4 buc. pentru un profiterol.

48 Cornețele sau țigarete din „langues de chats" (pentru fursecuri)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	0,500	kg
2	Zahăr farin	0,350	kg
3	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
4	Ouă (10 albușuri)	5	buc.
5	Zahăr (pentru albușuri)	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se separă albușurile care se bat și li se adaugă zahărul prevăzut în rețetă. Separat se amestecă puțin zahărul farin cu frișca, la care se adaugă făina, vanilina pură și albușurile prevăzute, așa cum s-a arătat mai sus, fără a se amesteca prea mult. Compoziția rezultată se toarnă pe tăvi unse

cu ulei comestibil și prăfuite cu făina prevăzută în rețetă cu ajutorul unui poș cu dui mic, în forme rotunde. Se introduc tăvile la cuptor și se coc.

După coacere, fiecare formă se scoate cu grijă, cu ajutorul unei palete, răsucindu-se fie în formă de cornețele, fie de țigarete, astfel ca partea ce a fost pe tavă să vină în interiorul cornețelului sau a țigaretei.

„Coupe-Jacques" 49

Modul de preparare:

Se aleg diferite fructe confiate care împreună cu cojile de portocale confiate se taie mărunt și se amestecă cu sirop de calitate bună de la fructele confiate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate diferite	1,000	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
3	Sirop rezultat de la fructe confiate	1,100	l
4	Rom superior	0,200	l
5	Lichior „Triple-Sec"	0,300	l

Rezultă produs finit: 3 kg.

La această compoziție se adaugă romul și lichiorul triplu sec, prevăzute în rețetă. Se servește ca ados — sub formă de decor — la diferite sortimente de înghețată, cărora li se dă denumirea simplă de „Coupe-Jacques".

Notă: Se recomandă ca fructele confiate, tăiate mărunt, să fie introduse în siropul cu adaos de lichior triplu sec și rom superior cu 24 ore înainte de a se folosi, pentru a se macera.

Cremă „Alunetta" 50

Modul de preparare:

Alunele turcești se pun la prăjit, se țin în cuptor pînă cînd capătă culoarea cafenie-închisă (nu se vor lăsa să se ardă). Se răcesc, după aceea li se îndepărtează cojile și se strivesc cu o merdenea pe piatră pînă cînd devin o pastă omogenă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboane (rețeta nr. 101)	1,150	kg
2	Unt	1,350	kg
3	Alune turcești	0,150	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Pentru a se rafina cît mai bine posibil, această pastă se presează cu o paletă sau o sistră pînă cînd observăm că rafinarea s-a făcut complet, adică pasta va fi în măsură să pigmenteze crema.

Untul se amestecă cu fondantul, cu pasta de alune (semifluidă) și cu vanilina pură, pînă cînd crema rezultată devine omogenă, spumoasă și bine crescută.

51 Cremă aparel „Alunetta"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,100	kg
2	Lapte	0,500	l
3	Ouă	8	buc.
4	Alune turcești	0,300	kg
5	Unt	2,250	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că alunele turcești după ce se prăjesc pînă ce au culoarea cafenie-închisă se zdrobesc cu merdeneaua, rafinîndu-se bine. Se pot rafina și cu ajutorul bruezei.

Acestea se introduc în amestecul de lapte, zahăr și ouă, împreună cu vanilina pură, înainte de a se pune untul.

52 Cremă aparel cu aromă de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,500	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Unt	4,700	kg
4	Lapt	0,800	l
5	Esență de portocale	0,010	l
6	Sare de lămîie	0,006	kg
7	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că se folosește esența de portocale în loc de apă de flori și sare de lămîie.

Culoarea alimentară va fi galbenă-portocalie.

53 Cremă aparel cu pralină de alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu alune turcești (rețeta nr. 158)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59 și 57, cu deosebirea că la pralina cu alune turcești se adaugă treptat cremă, mestecîndu-se continuu pînă ce se obține o compoziție alifioasă și omogenă. Vanilina pură și romul se pun înainte de a se introduce untul.

Cremă aparel cu pralină de arahide

54

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59, 57 și 53, cu deosebirea că se amestecă crema cu pralină de arahide.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu arahide (rețeta nr. 159)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Cremă aparel cu pralină de nuci

55

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59 și 57, cu deosebirea că se introduce în loc de alcool, rom superior.

Pralina de nuci se amestecă cu crema conform indicațiilor date la rețeta nr. 53.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu nuci (rețeta nr. 163)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Cremă aparel cu pralină de susan

56

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 59 și 57, cu deosebirea că pralina de susan se amestecă cu crema ca la rețeta nr. 53.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Lapte	0,270	l
3	Ouă	4	buc.
4	Cacao	0,050	kg
5	Unt	0,950	kg
6	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

57 Cremă aparel de cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,150	kg
2	Unt	4,300	kg
3	Cacao	0,600	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Lapte	0,750	l
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Alcool 90°	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că în amestecul fierbinte de lapte, ouă și zahăr, se adaugă cacaua cernută, continuîndu-se mestecarea pînă la omogenizare.

Vanilina și alcoolul se pun o dată cu untul.

58 Cremă aparel de cafea (Mocca)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,400	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Șvarț de patiserie (rețeta nr. 194)	1,000	l
4	Unt	4,700	kg
5	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 59, cu deosebirea că în loc de lapte se folosește șvarțul de patiserie și romul superior, care se adaugă după ce s-a pus untul.

59 Cremă aparel diferite culori

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,400	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Lapte	0,800	l
4	Unt	4,700	kg
5	Apă de flori (esență)	0,020	l
6	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Se amestecă conținutul ouălor cu zahărul și cu laptele și se pune la fiert într-un căzănel, continuîndu-se mestecarea cu telul pînă se dă în fiert. Cînd a dat în fiert, se udă căzănelul pe marginile interioare cu apă rece cu ajutorul unei pensule. Concomitent se trage de pe foc și se stropește compoziția cu puțină apă rece, pe suprafață, spre a se evita masarea.

După ce compoziția s-a răcit i se adaugă untul, apa de flori și culoarea alimentară, mestecîndu-se fie manual, fie la mașină, pînă ce devine alifioasă și omogenă.

Cremă cu aromă de portocale 60

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 80, cu deosebirea că sarea de lămîie se adaugă la cremă o dată cu esența de portocale.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,750	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Culoare alimentară	0,001	kg
5	Esență de portocale	0,005	l
6	Sare de lămîie	0,005	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Cremă de cacao nr. I 61

Modul de preparare:

Se cerne cacaua și se dizolvă în circa 1 kg unt la cald după care se adaugă romul și vanilina.

Compoziția rezultată se amestecă bine cu fondantul, care în prealabil a fost amestecat cu restul de unt, continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare și spumare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	4,500	kg
2	Unt	4,800	kg
3	Cacao	0,600	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Rom superior	0,150	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Cremă de cacao nr. II 62

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 61, cu deosebirea că zahărul ars se introduce în locul romului superior.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,400	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Cacao	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

63 Cremă de cacao nr. III (pentru fursecuri)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboane-rie (rețeta nr. 101)	1,400	kg
2	Unt	0,550	kg
3	Vanilină pură	0,00025	kg
4	Cacao	0,120	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 61.

64 Cremă de cacao nr. IV (pentru prăjituri mici)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	4,200	l
2	Zeamil	0,600	kg
3	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
4	Zahăr	1,500	kg
5	Cacao	0,450	kg
6	Unt	3,350	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 79, cu deosebire că cacaua după ce s-a cernut se adaugă în compoziție în momentul cînd aceasta a fost luată de pe foc, amestecîndu-se pînă la omogenizare.

65 Cremă de cacao nr. V (sistem cehoslovac)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,500	l
2	Amidon de grîu	0,310	kg
3	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
4	Zahăr	0,750	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Cacao	0,200	kg
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
8	Unt	1,850	kg

Rezultă produs finit: 5 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 79, cu deosebirea că i se introduce cacaua ca la rețeta nr. 64, iar cantitatea de zahăr ars se adaugă imediat după introducerea untului.

Cremă de cacao cu pralină de alune turceşti 66

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 61, cu deosebirea că în pralină se avansează treptat crema preparată conform indicaţiilor date la reţeta enunţată mai sus.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu alune turceşti (reţeta nr. 158)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Cremă de cacao cu pralină de arahide 67

Modul de preparare:

Vezi reţetele nr. 61 şi 66.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu arahide (reţeta nr. 159)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Cremă de cacao cu pralină de nuci 68

Modul de preparare:

Vezi reţetele nr. 61 şi 66.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu nuci (reţeta nr. 163)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

69 Cremă de cacao cu pralină de susan

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,700	kg
2	Unt	1,000	kg
3	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,300	kg
4	Cacao	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 61 și 66.

70 Cremă de cafea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboanerie (rețeta nr. 101)	6,750	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Cafea prăjită și măcinată	0,150	kg
5	Cicoare (frank-cafea)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Din cafea și cicoare se fierbe un șvarț cu un adaos de circa 0,500 l apă care se lasă să fiarbă circa 5—10 minute după care se lasă să se limpezească.

Crema se prepară conform indicațiilor date la rețeta nr. 79, șvarțul introducîndu-se după omogenizarea fondantului cu untul.

71 Cremă de castane nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pireu de castane (rețeta nr. 176)	0,750	kg
2	Unt	0,300	kg
3	Vanilină pură	0,00025	kg
4	Esență de cireșe (Kirsch)	0,002	l

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Pireul de castane gata pregătit se bate bine pînă ce se obține o pastă. Se adaugă treptat untul continuîndu-se bătutul pină la obținerea unei creme alifioase. După obținerea cremei se adaugă vanilina pură și aroma amestecîndu-se bine.

Cremă de castane nr. II 72

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane	2,700	kg
2	Zahăr	0,400	kg
3	Unt	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,001/4	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Făină	0,025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Castanele se curăță de prima coajă după care se pun la fiert cu făina din rețetă spre a se evita sfărîmarea lor. După fierbere se curăță de pieliță și se trece prin mașina de tocat (cu sită deasă) sau printr-o sită deasă. Pasta obținută se amestecă cu zahărul după care se adaugă treptat untul, vanilina și romul, amestecîndu-se cu un tel pînă ce se obține o cremă de castane fină și alifioasă.

Cremă de nuci nr. I 73

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	4,750	kg
2	Unt	3,650	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Nuci miez	2,000	kg
5	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Nucile se prăjesc și se trec prin mașină. Fondantul se amestecă cu untul într-un căzănel, manual sau la mașină. După ce s-a omogenizat se adaugă nucile date prin mașină, romul și vanilina pură continuîndu-se amestecul pînă la omogenizare.

Cremă de nuci nr. II (pentru cozonaci cu nuci) 74

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,700	kg
2	Pesmet alb (sau brezer)	0,250	kg
3	Zahăr	0,700	kg
4	Lapte	0,450	l
5	Răzălură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
6	Scorțișoară	0,015	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Se pune laptele la foc. Pînă ce laptele fierbe se dau nucile prin mașină. Cînd laptele fierbe se opărește pesmetul. După opărirea pesmetului se introduc treptat toate materiile prime din rețetă în acest lapte cu pesmet, amestecîndu-se compoziția pînă ce se obține o cremă de nuci omogenă.

75 Cremă de nuci nr. III (pentru four-noix)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,300	kg
2	Nuci miez	0,350	kg
3	Unt	0,450	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare

Miezul de nucă se dă prin mașină după care se amestecă bine, pe o placă de marmură, cu fondantul.

După ce s-a obținut o pastă, aceasta se pune într-un căzănel și se adaugă treptat untul și vanilina pură. Cu ajutorul unei lopețele se amestecă pînă cînd se obține o pastă ce se poate modela ușor pe cojile de indiene.

76 Cremă de nuci nr. IV (pentru fursecuri)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,650	kg
2	Nuci miez	0,175	kg
3	Unt	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Zahărul se fierbe la proba de caramel — slab, apoi se introduc nucile măcinate. Se ia de pe foc și se tablează pînă la omogenizare. După răcire se adaugă 0,100 kg unt și se rafinează la brueză, după care se adaugă și restul de unt și vanilină. Se amestecă bine pînă ce se obține o cremă alifioasă și lejeră.

77 Cremă de vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,000	l
2	Făină	0,300	kg
3	Zahăr	0,600	kg
4	Ouă	10	buc.
5	Vanilină pură	0,0001	kg
6	Sare	0,001	kg
7	Zahăr (la albușuri)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr se reține 100 g ce se folosește la bătutul albușurilor. Restul de zahăr (600 g) cu făina și gălbenușurile se amestecă bine între ele, după care se adaugă laptele și se pune totul la fiert. (În tot timpul cît compoziția este pe foc se continuă amestecarea ei). Modul de fierbere a cremei este lucrul cel mai important, deoarece crema se îngroașe repede și bulele de aer dau aparența că crema este fiartă. Crema se fierbe pînă cînd ea începe

să se subțieze din nou. În caz că totuși este tare se poate adăuga puțină apă. Se va pune și un pic de sare ce influențează gustul.

Cînd crema este fiartă se ia de pe foc și în același timp se amestecă cu albușurile bătute pentru ca acestea să se coacă în compoziție. Amestecul se face bine dar lejer spre a nu scade volumul compoziției.

Cremă de vánilie cu unt (sistem cehoslovac) 78

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,000	l
2	Amidon de grîu	0,250	kg
3	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
4	Zahăr	0,600	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Unt	1,500	kg
7	Esențe diferite	0,005	l
8	Culori alimentare diferite	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 4 kg

Modul de preparare:

Laptele împreună cu zahărul se pune la fiert într-un căzănel, amestecîndu-se încontinuu cu telul. Se oprește 400 ml lapte în care se dizolvă amidonul. La acest lapte cu amidon se adaugă gălbenușurile și se amestecă bine. Cînd laptele cu zahăr, de pe foc fierbe, se adaugă treptat compoziția de lapte, amidon și gălbenușuri, amestecîndu-se conținutul încă timp de 5—10 minute cît fierbe compoziția. Se trage de pe foc, continuîndu-se amestecul pînă la răcirea completă a compoziției. (Se va împiedica gelatinarea). Untul se frămîntă și se introduce treptat în compoziție continuîndu-se bătutul pînă cînd crema crește și se spumează. Se colorează și se aromează după nevoie.

Cremă de unt cu diferite arome (pentru prăjituri mici) 79

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	4,200	l
2	Zeamil	0,600	kg
3	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
4	Zahăr	1,800	kg
5	Unt	3,500	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Esențe diferite	0,012	l
8	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Cantitatea de 600 g zeamil se dizolvă în circa 750 g lapte peste care se toarnă apoi cele 20 gălbenușuri, amestecîndu-se cu un tel pînă la omogenizare. Separat se pune la foc restul de lapte cu 1,800 kg zahăr. După ce laptele a dat în fiert se adaugă soluția de zeamil cu ouă amestecîndu-se bine cu telul. Se continuă fierberea încă 5—6 minute pînă ce compoziția gelează ca o cremă de vanilie. După fierbere se pune la gheață și se continuă amestecarea pînă la completa răcire. Se adaugă apoi vanilina

și în mod treptat untul bătîndu-se bine pînă la omogenizare și alifiere. La sfîrșit se adaugă aroma și colorantul corespunzător sortului de prăjituri.

Notă. Compoziția de cremă fiartă trebuie amestecată încontinuu pînă la completa răcire, pentru a se evita gelatinarea, cunoscîndu-se că în acest caz nu se mai asigură o perfectă omogenizare.

80 Cremă diferite culori

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,750	kg
2	Unt	3,500	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Culoare alimentară	0,001	kg
5	Esență sau apă de flori	0,005	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Fondantul alb de bombonerie se introduce într-un căzănel și se frămîntă cu circa 300—350 g de unt pînă se omogenizează. Ulterior se continuă baterea cu un tel, manual sau cu mașina, adăugîndu-se treptat întreaga cantitate de unt. Cînd compoziția este omogenă se adaugă vanilina, esență sau apă de flori și culoare alimentară, amestecîndu-se din nou crema pînă la omogenizare.

Cu cît crema este bătută mai bine, cu atît este mai aspectuoasă și mai ușoară.

81 Cremă din turtă de cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	2,000	kg
2	Turtă de cacao	0,600	kg
3	Unt	2,200	kg
4	Alcool 90°	0,100	l
5	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 5 kg

Modul de preparare:

Fondantul se încălzește bine după care se amestecă cu turta de cacao (măcinată fin).

Se pune la răcit. După răcire se adaugă untul și se amestecă bine pînă cînd se omogenizează crema, după care se adaugă vanilina pură și alcoolul, continuîndu-se amestecarea pînă la omogenizare.

Cremă ganaj (de ciocolată) 82

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,900	kg
2	Zahăr	0,500	kg
3	Frişcă 32° grăsime	0,700	kg
4	Rom superior	0,100	l
5	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Zahărul şi frişca se pun la încălzit într-un căzănel, mestecîndu-se încontinuu pînă la topirea zahărului, după care se trage de pe foc. Ciocolata cuvertură se taie în bucăţi mici şi se introduce în compoziţia de mai sus, caldă. Se continuă amestecarea pînă la dizolvarea totală a ciocolatei în compoziţie. Se pune căzănelul cu compoziţia pe gheaţă, continuîndu-se amestecarea sa, cu atenţie spre a nu se tăia. Vanilina pură şi romul superior se introduc în cremă, amestecîndu-se uşor pînă la omogenizare.

Culoare lichidă cu alcool 83

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alcool 90°	0,500	l
2	Colorant alimentar praf	0,150	kg
3	Apă	0,400	l

Rezultă produs finit: 1 l

Culoarea lichidă în alcool se realizează prin dizolvarea în alcool a acelor coloranţi ce nu se dizolvă în apă. Coloranţilor alimentari ce se dizolvă în apă nu li s-a făcut o reţetă specială, deoarece în reţetele respective cantitatea de colorant este socotită praf, ce se dizolvă în apă.

Drăgan (pentru ouă şi figuri din zahăr şi pentru piese montate) 84

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	5,000	kg
2	Gelatină alimentară	0,050	kg
3	Amidon	0,100	kg
4	Culoare alimentară	0,005	kg
5	Sare de lămîie	0,001	kg

Rezultă produs finit: 5 kg

Gelatina se pune la muiat în circa 400—500 ml apă. După ce s-au muiat foile, se dă în fiert, după care se lasă să se răcească. În timp ce se răceşte gelatina fiartă, cernem zahărul pe o placă de marmură. După cernerea zahărului facem la mijlocul lui un gol, cu mîna, şi turnăm, în acest gol, gelatina fiartă, puţin călduţă. Se frămîntă bine pînă cînd se obţine o pastă. Colorarea se face după nevoie. Se dresează din pastă

ouă, figuri sau piese montate. După uscare se spală cu pensula fiecare piesă cu apă în care se pune sare de lămîie dizolvată pentru a prinde un luciu.

Amidonul se va cerne și va fi folosit la dresarea figurilor, pieselor etc.

85 Foi „Alcazar"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
2	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
3	Zahăr	0,500	kg
4	Nuci miez	0,300	kg
5	Făină	0,250	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

În ceea ce privește spălarea și separarea gălbenușurilor de albușuri se va proceda ca la rețeta nr. 13. Albușurile și gălbenușurile se bat fiecare separat. Albușurile după ce sînt bătute se amestecă cu 400 g de zahăr, iar gălbenușurile cu 100 g zahăr. Albușurile și gălbenușurile astfel pregătite se amestecă între ele pînă ce formează o compoziție omogenă. Se introduc apoi nucile date prin mașină și făină, care în prealabil au fost amestecate între ele și se continuă amestecarea compoziției pînă la omogenizare. Compoziția astfel rezultată se întinde în foi subțiri pe tăvi unse și prăfuite cu făină. Se coace la foc ușor. După coacere se desprind ușor de tăvi cu ajutorul unui cuțit subțire. Foile se pun una peste alta după ce au fost prăfuite cu făină între ele și se lasă să se răcească și să se frăgezească.

86 Foi de ruladă albă nr. 1 (din 40 buc. ouă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	0,650	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Făină (la foi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Modul de preparare:

Spălarea ouălor și separarea albușurilor de gălbenușuri se va face ca la rețeta nr. 13. În ceea ce privește baterea albușului și gălbenușului cu zahăr se va proceda ca la rețeta nr. 91, cu deosebirea că compoziția rezultată se va întinde pe tăvi tapetate cu hîrtie. După coacere se prăfuiesc cu făină și se suprapun fără a fi scoase de pe hîrtie. La întrebuințare se îndepărtează hîrtia care se va folosi la rularea foilor umplute cu cremă.

Foi de ruladă albă nr. II (pentru potcoave) 87

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 86, cu deosebirea că în compoziție se adaugă și uleiul după făină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,950	kg
3	Făină	1,300	kg
4	Apă	0,300	l
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 3 kg

Foi de ruladă albă nr. III (pentru prăjituri mici) 88

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 86.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	26	buc.
2	Zahăr	0,425	kg
3	Făină	0,520	kg
4	Făină (la foi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg

Foi de ruladă colorate (din 36 buc. ouă) (pentru Jeanine) 89

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13 și 25, cu deosebirea că compoziția de mai sus se întinde pe hîrtie ca la rețeta nr. 86.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	36	buc.
2	Zahăr	0,850	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
4	Făină	1,300	kg
5	Apă	0,300	l
6	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 3 kg

Foi de ruladă colorate (din 40 buc. ouă) 90

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 86, cu deosebirea că gălbenușurile după ce au fost bătute cu zahărul se colorează cu zahărul ars.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	0,650	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
5	*Făină (la foi)*	*0,050*	*kg*

Rezultă produs finit: 2,400 kg

91 Foi „Doboş" (pentru prăjituri Doboş şi Carpaţi mici)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	47	buc.
2	Zahăr	0,950	kg
3	Făină	0,950	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
5	Făină (pentru tăvi)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2,600 kg

Modul de preparare:

În ce priveşte spălarea şi separarea gălbenuşurilor şi albuşurilor de ouă se va proceda ca la reţeta nr. 13. Cantitatea de zahăr va fi împărţită în două. O parte se bate cu gălbenuşurile, iar cealaltă parte se adaugă treptat la albuşul bătut. După ce ambele părţi au fost bătute, se amestecă între ele lejer, adăugîndu-se făina treptat. Compoziţia se împarte pe tăvi, care mai înainte au fost unse cu ulei şi prăfuite cu făină, întinzîndu-se uniform în tăvi cu un cuţit de patiserie. Se recomandă ca foile să nu fie prea groase (la o prăjitură să fie şapte foi). Se coc la un foc uşor; se păstrează la loc cald pentru a fi crocante.

92 Foi „Doboş" (pentru Doboş mare)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	35	buc.
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,085	l
5	Făină (pentru tăvi)	0,125	kg

Rezultă produs finit: 1,900 kg

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 91.

93 Foi meringues (pentru torturi meringues şi Mignonettes)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albuşuri)	13	buc.
2	Zahăr	1,250	kg

Rezultă produs finit: 1,200 kg

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 43, cu deosebirea că nu se mai prăfuieşte cu zahăr farin pe deasupra. Din această compoziţie se pot prepara circa şase tortuleţe me-

ringues a cîte două foi sau şase tortuleţe „Mignonettes" a cîte trei foi. *La ambele feluri de tort foaia de deasupra se va dresa în formă de grătar*, celelalte foi se toarnă cu poşul în foi meringue plate.

Foi „Richard" nr. I (pentru prăjituri „Progres" etc.) 94

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (46 albuşuri)	23	buc.
2	Ouă (14 gălbenuşuri)	7	buc.
3	Nuci miez	1,000	kg
4	Zahăr farin	0,500	kg
5	Făină	0,900	kg
6	Zahăr	1,000	kg
7	*Ulei comestibil rafinat* (pentru tăvi)	0,150	1
8	Făină (pentru tăvi)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 3,350 kg

Spălarea ouălor şi separarea gălbenuşurilor de albuşuri se va face ca la reţeta nr. 13. Albuşurile se bat după care se adaugă 600 g zahăr. În acelaşi timp se bat gălbenuşurile cu 400 g zahăr. Se amestecă lejer cele două compoziţii pînă ce se obţine o compoziţie omogenă. Se adaugă făina, nucile date prin maşină şi zahărul farin, care în prealabil au fost amestecate între ele, şi se continuă amestecarea compoziţiei pînă ce devine omogenă, lejeră. Compoziţia rezultată se întinde pe tăvi unse şi prăfuite cu făină în format rotund, astfel ca să revină 4 foi de fiecare prăjitură „Progres". Întinderea compoziţiei pe tăvi se va face cu ajutorul unui şablon. Se coace la foc uşor. După coacere foile se pun la răcit. Se vor umple cu cremă numai după 24 ore.

Foi „Richard" nr. II (pentru 140 buc. tort) 95

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (60 albuşuri)	30	buc.
2	Ouă (20 gălbenuşuri)	10	buc.
3	Zahăr	1,200	kg
4	Făină	0,750	kg
5	*Nuci miez*	*0,600*	kg
6	Zahăr farin	0,800	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	1
8	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 3,300 kg

Spălarea ouălor şi separarea gălbenuşurilor de albuşuri se va face ca la reţeta nr. 13. Prepararea foilor se va face ca la reţeta nr. 94, cu deosebirea că compoziţia se întinde pe tăvi unse şi prăfuite cu făină, la fel ca la reţeta nr. 91.

Foi „Richard" nr. III (cu alune turcești)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (32 albușuri)	16	buc.
2	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
3	Zahăr	1,200	kg
4	Alune turcești	0,700	kg
5	Făină	0,600	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 94, cu deosebirea că alunele turcești se prăjesc puțin după care li se îndepărtează coaja și se dau prin mașina de tocat nuci. Introducerea lor în compoziție se va face ca la rețeta nr. 94 (înlocuind nucile).

97

Foietaj copt

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud	2,700	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Foietajul crud se întinde cu merdineaua în foi subțiri, după care se pune pe o tavă stropită cu apă. Se înțeapă foaia, cu o furculiță, pe întreaga suprafață, spre a nu se balona. Se coace pînă la rumenire completă la o temperatură peste medie.

98

Foietaj crud

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,200	kg
2	Făină	1,200	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turat)	0,300	kg
5	Sare	0,050	kg
6	Oțet	0,020	l
7	Apă	0,500	l

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Se cerne făina pe o planșetă. După cernerea făinii se face un locaș la mijloc în care se toarnă oțetul și o parte din apă începîndu-se frămîntatul. Se frămîntă bine adăugîndu-se apă după nevoie pînă cînd se obține o cocă ce nu se lipește de mînă. După frămîntare coca se repauzează 10—15 minute. În acest timp se frămîntă untul cu 100 g de făină fără a se permite înmuierea compoziției dîndu-i-se o formă dreptunghiulară. Se întinde coca și se împachetează untul amestecat cu făină (forma dreptunghiulară).

Se începe turarea, care se face cu multă atenție, pentru a nu se sparge coca, care ar permite să iasă untul afară.

Se va tura de patru ori în patru sau de cinci ori în trei.

Turatul se va face în funcție de produsul ce se pregătește din foietaj. Pentru pateuri vor fi ture mai puține, iar pentru foi ture mai multe.

Foietaj special (crud) (pentru baclava, plăcintă cu brînză și carne) 99

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 98, cu deosebirea că turarea se va face numai de două ori.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină (la cocă)	1,800	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turat)	0,200	kg
5	Sare	0,040	kg
6	Oțet	0,010	l
7	Apă	0,800	l

Rezultă produs finit: 4 kg

Fondant alb de patiserie 100

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	20,000	kg
2	Glucoză	2,000	kg

Rezultă produs finit: 23,500 kg

Se pune zahărul la fiert cu un procent de 30% apă. Cînd a dat în fiert se spumează și se spală vasul pe margini cu ajutorul unei pensule spre a îndepărta cristalele de zahăr. Cînd zahărul a fiert pînă aproape de probă se adaugă glucoza. Se reia proba prin sistemul următor:

Se ia apă curentă într-un vas, se înmoaie degetele în apă și se introduc cu repeziciune în vasul în care fierbe zahărul, smulgînd o cantitate mică de zahăr ce s-a lipit de degete, pe care o introducem imediat în vasul cu apă curentă. Cînd zahărul de pe degete se poate aduna și modela în formă de bobiță care are duritatea unei vișine coapte, înseamnă că zahărul este gata pentru a fi trecut prin mașina de fondant sau de turnat pe piatră de marmură udă, rece.

Urmează tablarea de la caz la caz cu mașina sau cu mîna (cu ajutorul unei lopeți sau sistre).

Fondant alb pentru bombonerie (fără glucoză) 101

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 100, cu deosebirea că nu se mai introduce glucoză, iar proba luată va fi puțin mai tare decît aceea indicată la fondantul alb de patiserie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	9,600	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

102 Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	9,500	kg
2	Cacao	0,300	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Cantitatea de fondant alb se pune la foc într-un căzănel. Se amestecă încontinuu cu o lopățică sau o paletă, adăugîndu-se treptat cacaua cernută, zahărul ars, culoarea alimentară și vanilina pură. Se continuă amestecarea compoziției pînă cînd aceasta se încălzește bine.

103 Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	9,600	kg
2	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,400	l
3	Cacao	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 102.

104 Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	9,500	kg
2	Cacao	0,400	kg
3	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,200	l
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Esență de rom	0,004	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 102.

Frişcă bătută

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frişcă 32° grăsime	1,000	kg
2	Zahăr	0,150	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Se toarnă frişca într-un căzănel spoit după care căzănelul se pune pe gheaţă într-un alt vas mai mare. Cu un tel des se bate frişca pînă se spumează şi se întăreşte. Cînd frişca este bătută, se adaugă zaharul şi vanilina şi se amestecă din nou pînă la omogenizarea ei. Baterea se va face cu multă atenţie spre a nu se tăia.

Frişcă bătută cu cacao

106

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frişcă 32° grăsime	1,400	kg
2	Zahăr	0,150	kg
3	Cacao	0,050	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg

Se va proceda conform indicaţiilor de la reţeta nr. 105, cu deosebirea că cacaua cernută se amestecă cu atenţie într-o cantitate mai mică de frişcă bătută după care se amestecă cu restul compoziţiei pînă la omogenizarea ei. Amestecarea se va face lejer.

Frişcă bătută cu gelatină

107

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frişcă 32° grăsime	1,900	kg
2	Zahăr farin	0,150	kg
3	Gelatină alimentară	0,030	kg
4	Vanilie batoane	0,002	kg
5	Lapte	0,100	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Cu jumătate de oră înainte de a se folosi gelatina se pune la muiat în apă rece. Cînd s-a muiat se introduce în lapte cald cu vanilină pentru a se dizolva. Cînd s-a dizolvat gelatina, în laptele cald, se lasă să se răcească. Frişca se toarnă într-un căzănel după care căzănelul se aşază într-un vas cu gheaţă. Cu un tel des se bate frişca pînă ce se spumează şi se întăreşte. Cînd frişca este bătută se adaugă zahărul farin, vanilina pură şi se amestecă din nou pînă la omogenizarea ei. La frişca astfel omogenizată se va adăuga treptat laptele în care s-a dizolvat gelatina, continuîndu-se din nou amestecarea pînă la omogenizarea compoziţiei.

108

Fructe confiate tocate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate diferite	1,000	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
3	Rom superior	0,060	l
4	Jeleu	0,550	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Se vor folosi fructe de toate culorile.

Se toacă fructele mărunt după care se amestecă cu romul, jeleul și răzătura de lămîie.

109

Jeleu de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Reziduuri fibroase de portocale rămase de la prepararea sucului de portocale	8,000	kg
2	Zahăr	8,000	kg
3	Sare de lămîie	0,025	kg

Rezultă produs finit: 12 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 111, cu deosebirea că reziduurile fibroase se pun la fiert în 12 l apă.

110

Jeleu din agar-agar

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Agar-agar	0,100	kg
2	Apă	6,500	l
3	Zahăr	3,400	kg
4	Glucoză	0,650	kg
5	Culoare alimentară	0,0005	kg
6	Sare de lămîie	0,025	kg
7	Esență de zmeură	0,010	l
8	Esență „Chery-Brandy"	0,020	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Agar-agarul se înmoaie în apă cu o zi înainte. A doua zi se pune la foc și se dă în fiert, amestecîndu-se ușor cu o lopățică. Cînd a dat în fiert, se adaugă zahărul și glucoza. Se dă din nou în fiert, mestecîndu-se încontinuu. Se adaugă esențele, culoarea alimentară și sarea de lămîie și se amestecă bine. Se păstrează la rece în recipiente închise (acoperite). Înainte de folosire se încălzește ușor pentru a se putea întinde cu ușurință, cu ajutorul unei pensule, pe produse.

În cazul că se pregătește o cantitate mai mare, sare de lămîie se va adăuga numai la cantitatea folosită.

Jeleu de corcoduşe (din 10,200 kg corcoduşe)

Modul de preparare:

Corcoduşele spălate şi alese se pun la fiert în circa 8 l de apă. Fierberea se face în mod lent spre a nu se obţine o zeamă tulbure. După fierbere se strecoară zeama rezultată (circa 10 l) printr-o sită de mătase. Zeama astfel filtrată se amestecă cu zahărul şi se pune din nou la fiert. Se ia probă ca la dulceaţă. Jeleul este fiert la probă cînd lasă o aţă de circa 6 cm. Cînd jeleul este fiert se adaugă sarea de lămîie şi colorantul alimentar (de obicei de culoare roşie). Jeleul gata preparat trebuie să aibă culoarea roz deschis şi să fie transparent.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zeamă de corcoduşe	10,000	l
2	Zahăr	8,000	kg
3	Sare de lămîie	0,005	kg
4	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Jeleu „Expres" (din pomozin)

Modul de preparare:

Pomozinul se dizolvă într-un litru de apă fierbinte. În acest timp, zahărul şi glucoza se pun la fiert în apă (0,900 l). Cînd aceasta fierbe se adaugă şi pomozinul dizolvat continuîndu-se fierberea pînă cînd jeleul este gata. Cînd jeleul este fiert se adaugă sarea de lămîie, aroma dorită şi culoarea adecvată. Se foloseşte în fabricarea jeleurilor (bomboane) şi unele produse de cofetărie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	A		
1	Pomozin	0,060	kg
2	Apă (fierbinte)	1,000	l
	B		
3	Zahăr	2,100	kg
4	Glucoză	1,000	kg
5	Apă	0,900	l
	C		
6	Sare de lămîie	0,080	kg
7	Apă (fierbinte)	0,120	l
8	Esenţe diferite	0,010	l
9	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 5 kg

Gutui confiate (reţetă orientativă)

Modul de preparare:

Gutuile se curăţă de coajă şi se taie în 4—6 buc. în lungime. După ce s-au tăiat se scobesc, astfel ca partea cu seminţe precum şi partea pietroasă să fie înlăturată. Fierberea gutuilor, respectiv

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Gutui	160,000	kg
2	Zahăr	86,000	kg
3	Glucoză	25,800	kg
4	Culoare alimentară	0,010	kg

Rezultă produs finit: gutui confiate: 85 kg
sirop: 60 kg

opărirea lor, se va face în șarje mici de circa 15 kg și la foc moderat spre a nu se produce sfărîmarea lor. După ce toate acestea sînt făcute, se va urmări în continuare procesul tehnologic indicat la „pepene verde confiat" procedîndu-se la fel și pentru confierea gutuilor.

114 Îngheţată albă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,200	l
2	Zahăr	0,750	kg
3	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
4	Amidon praf	0,050	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Esenţă de migdale	0,002	l

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Amidonul, laptele, zahărul și albușurile de ou se dau în fiert amestecîndu-se încontinuu cu un tel. Fierberea se face pînă la limita de coagulare. Se adaugă vanilina pură, imediat după fierbere, iar esenţa de migdale după ce s-a răcit. Răcirea se face pe gheaţă amestecîndu-se încontinuu. După răcire se strecoară și se introduce în mașina de îngheţată. Se întrebuinţează la prepararea casatelor.

115 Janduis de alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Unt de cacao	0,350	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Modul de preparare:

Alunele turcești după ce au fost prăjite și li s-au îndepărtat pieliţele (cojile) se trec prin mașina de nuci după care se amestecă cu zahărul farin și se rafinează la brueză. Untul de cacao se topește la baie de apă (bain-marie), apoi se amestecă cu compoziţia de alune turcești și vanilina pură. *Se amestecă bine pînă ce se obţine o pastă omogenă nu prea compactă*, pentru a se putea modela cu ușurinţă.

116 Janduis de arahide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decojite	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	*Unt de cacao*	*0,350*	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Modul de preparare:

Se procedează la fel ca la reţeta nr. 115, cu deosebirea că se folosesc arahide decojite în loc de alune turcești.

Janduis de migdale

Modul de preparare:

Vezi reteta nr. 115, cu deosebirea că se folosesc migdale albe în loc de alune turcești.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Migdale albe (rețeta nr. 144)	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Unt de cacao	0,350	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Janduis de susan

118

Modul de preparare:

Susanul se curăță de impurități și se spală în cîteva ape pînă ce s-au eliminat toate corpurile străine din el.

În rest se va vedea rețeta nr. 115.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Unt de cacao	0,350	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2,300 kg

Janduis de ciocolată nr. 1

119

Modul de preparare:

Janduisul de alune turcești preparat conform rețetei nr. 115, se amestecă bine cu ciocolată cuvertură, care în prealabil a fost tăiată în bucăți mici și topită la baie de apă (bain-marie). Amestecul se face prin malaxare sau manual, printr-o frămîntare ușoară.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de alune turcești (rețeta nr. 115)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

Janduis de ciocolată nr. II

120

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 119 cu deosebirea că se folosește Janduis de arahide în loc de Janduis de alune turcești.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de arahide (rețeta nr. 116)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

121 Janduis de ciocolată nr. III

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de migdale (rețeta nr. 117)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 119, cu deosebirea că în loc de Janduis de alune turcești, se va folosi Janduis de migdale.

122 Janduis de ciocolată nr. IV

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Janduis de susan (rețeta nr. 118)	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,850	kg

Rezultă produs finit: 2,800 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 119, cu deosebirea că se folosește Janduis de susan în loc de Janduis de alune turcești.

123 Cranț-blat

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	24	buc.
2	Zahăr	0,450	kg
3	Unt	0,350	kg
4	Făină	0,500	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 13, cu deosebirea că untul se bate la un loc cu gălbenușurile adaugîndu-se și răzătura de lămîie.

124 Lămîie confiată (rețetă orientativă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coajă de lămîie crudă	3,400	kg
2	Zahăr	3,800	kg
3	Glucoză	1,000	kg
4	Bicarbonat de sodiu	0,001	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: lămîi confiate: 3,100 kg
sirop: 2,700 kg

Modul de preparare:

Lămîile rase de coajă și stoarse de zeamă se pun la fiert cu bicarbonat de sodiu, fierbîndu-se pînă ce o scobitoare pătrunde cu ușurință în ele.

În rest se va proceda conform rețetei nr. 37.

„Langues de chats" nr. I (pentru cornete cu cremă *de ciocolată și frișcă)* 125

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 48, cu deosebirea că întinderea compoziției pe tăvi, unse și prăfuite cu făină, se face cu un șablon (rotund) pentru fiecare cornet în parte. În cazul cînd nu avem șablon, compoziția se întinde pe tăvi unse și prăfuite cu făină, după care se introduce în cuptor timp de 10—15 minute.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Se scoate din cuptor, se taie în pătrate, după care se introduce în cuptor și se coace. După scoaterea lor se rulează fiecare pătrat în parte în formă de cornet.

Notă. Scoaterea din cuptor se face bucată cu bucată, rularea făcîndu-se imediat după scoaterea din cuptor.

„Langues de chats" nr. II 126

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 48, cu deosebirea că compoziția rezultată se toarnă pe tăvi unse și prăfuite cu făină, cu ajutorul unui poș cu dui mic, în formă dreptunghiulară (format limbă de pisică).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,800	kg
2	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	Zahăr (la albușuri)	0,200	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (la tăvi)	0,050	l
8	Vanilină pură	0,0001	l

Rezultă produs finit: 2,100 kg

Lichior arome diferite (pentru bomboneríe) 127

Modul de preparare:

Zahărul prevăzut în rețetă se pune la fiert cu circa 0,500 l apă, fără a fi lăsat să se lege. După răcorirea siropului se adaugă aromanții și coloranții prevăzuți în rețetă, apoi se introduce alcoolul

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Alcool 90°	0,200	l
3	Esențe diferite	0,020	l
4	Culoare alimentară diferită	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1,200 l

amestecînd ușor cu o lopățică pînă cînd siropul se răcește aproape complet. Urmează apoi turnarea la capse în pudră de amidon cu ajutorul unei pîlnii speciale. Capsele se pregătesc mai înainte în pudră fiind imprimate formele de bomboane respective. După turnarea lichiorului la pudră se dă un praf fin de amidon printr-o ușoară aruncare de mînă. După aceea capsele cu lichior se introduc în duman și se lasă acolo pînă a doua zi. Scoaterea se face a doua zi cu atenție pe site de păr fine. Se îndepărtează praful de amidon de pe ele, cu ajutorul barfeșului după care se poate glasa.

128 Lichior de cafea (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Cafea prăjită și măcinată	0,025	kg
3	Alcool 90°	0,100	l
4	Apă	0,200	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 127, cu deosebirea că în zahărul fiert cu apă se adaugă și șvarțul, care s-a pregătit în prealabil din cafeaua și apa prevăzută în rețetă.

129 Lichior de caise

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Pulpă de caise	0,200	kg
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 127, cu deosebirea că pulpa de caise se introduce în sirop după fierberea acestuia imediat după tragerea lui de pe foc.

130 Lichior de fragi (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Suc concentrat de fragi (rețeta nr. 188)	0,100	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 127, cu deosebirea că sucul concentrat de fragi se introduce în compoziție după fierberea acestuia, imediat ce a fost tras de pe foc.

Lichior de portocale (pentru bombonerie) 131

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 127, cu *deosebirea că răzătura de* portocale se dă în fiert cu 200 ml apă, după care se amestecă cu siropul fiert în momentul cînd aceasta s-a tras de pe foc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,015	kg
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l
5	Apă	0,200	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

Lichior de vișine (pentru bombonerie) 132

Modul de preparare:

Vezi *rețetele nr. 127* și 130.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Zeamă (de la vișine în alcool)	0,250	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,050	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

Lichior de zmeură (pentru bombonerie) 133

Modul de preparare:

Vezi rețetele *nr. 127* și 130.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Suc concentrat de zmeură (rețeta nr. 191)	0,100	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,100	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

Lichior „Triple-Sec" (pentru bombonerie) 134

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 127, cu deosebirea că lichiorul „Triple-Sec" se introduce în sirop, după ce acesta a fiert și s-a răcit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Lichior „Triple-Sec"	0,150	l
3	Culoare alimentară	0,00025	kg
4	Alcool 90°	0,050	l

Rezultă produs finit: 1,200 l

135 Marmeladă de caise

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pulpă de caise (rețeta nr. 167)	9,500	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Pulpa cu zahărul se pun la fiert într-un căzănel spoit, amestecîndu-se încontinuu cu o lopețică pentru a nu se arde.

Concentrația marmeladei se încearcă mai întîi la degete și apoi prin probe, în cantități mici, pe o placă (masă) de marmură. Cînd marmelada are concentrația necesară (vîscos, bine legat) se ia de pe foc și se toarnă în vase de pămînt (oale) sau butoaie de lemn.

Se păstrează la loc uscat și răcoros.

136 Marmeladă de corcodușe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pulpă de corcodușe (rămas de la jeleu)	9,500	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 135.

137 Marmeladă de portocale

Nr crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Reziduuri de la miez de portocale rămase de la fierberea jeleului de portocale	9,500	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 135.

138 Marțipan de alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,600	kg
2	Glucoză	0,400	kg
3	Alune turcești	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 6 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 140.

Marțipan de migdale 139

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 140.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,600	kg
2	Glucoză	0,400	kg
3	Migdale albe (rețeta nr. 144)	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 6 kg

Marțipan de nuci (pentru bombonerie) 140

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Nuci miez	0,300	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Zahărul și glucoza se pun pe foc într-un căzănel și se fierb pînă cînd obținem un sirop bine legat (proba fondantului de bombonerie). În acest timp trecem nucile prin mașină. Cînd zahărul este legat bine, introducem nucile măcinate în sirop și amestecăm cu ajutorul unei lopățele compoziția pînă cînd se obține o masă omogenă. Se trage de pe foc și se trece marțipanul prin mașina cu valțuri. În caz că nu avem mașina cu valțuri tablăm marțipanul pe o placă sau masă cu placă de marmură. Vanilina pură se introduce în marțipan odată cu tablarea acestuia.

Marțipan de sîmburi de caise (pentru bombonerie) 141

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 140, cu deosebirea că sîmburii de caise întîi se opăresc, se decojesc de pielițe, se usucă și se dă prin mașină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Sîmburi de caise	0,300	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

142 Marțipan de sîmburi de caise și nuci (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Nuci miez	0,150	kg
3	Sîmburi de caise	0,150	kg
4	Glucoză	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 140 și 141.

143 Merișoare confiate (rețetă orientativă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Merișoare crude	128,000	kg
2	Zahăr	130,000	kg
3	Glucoză	39,000	kg
4	Culoare alimentară	0,010	kg

Rezultă produs finit: merișoare confiate: 122 kg
sirop: 81 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 35, cu deosebirea că la merișoare nu se pune metabisulfit.

144 Migdale albe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Migdale decorticate	1,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Se pune într-un vas apă la fiert. Cînd apa clocotește se pun în ea migdalele decorticate. Se fierb astfel migdalele pînă cînd se ia pielița de pe ele la o ușoară apăsare între degete. Cînd migdalele au fiert se strecoară apa și se toarnă pe o masă, după care fiecare migdală în parte este curățată de coajă prin presare între degete. După decojire se pun la uscat, cunoscînd că altfel migdalele fermentează ușor.

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (12 albuşuri)	6	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Glucoză	0,900	kg
4	Nuci miez	0,900	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Făină	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Ouăle se separă ca la reţeta nr. 13. Din cantitatea de zahăr se reţine 0,500 kg zahăr pentru a fi introdus la albuşurile bătute. Restul de zahăr (0,900 kg) şi glucoza se pun la fiert într-un căzănel cu circa 0,700 l apă, amestecîndu-se cu o paletă pînă ce acesta dă în fiert. Cînd compoziţia fierbe, se spală marginile interioare ale căzănelului cu apă rece cu ajutorul unei pensule pentru a se evita formarea de cristale de zahăr pe marginea vasului.

Între timp nucile se aleg şi se introduc la cuptor pentru a se prăji puţin. După prăjire se dau prin ciur şi se barotează.

Albuşurile se bat după care se amestecă uşor cu zahărul oprit special pentru acestea (0,500 kg).

Cînd zahărul cu glucoza au fiert (la proba de bezea) se trage de pe foc şi se toarnă în fir subţire peste albuşul bătut cu zahăr, amestecîndu-se încontinuu cu telul. Se scoate telul din compoziţie şi se înlocuieşte cu o lopăţică de lemn. Compoziţia se pune pe foc la baie de apă (bainemarie) şi se continuă amestecarea ei cu lopeţica, pînă ce scade. Se ia proba smulgîndu-se cu mîna muiată în apă rece o mică bucăţică din compoziţie, care apoi se modelează în apă rece în forma unei bile. Cînd bila rezultată din proba luată are tăria unei cireşe coapte, se trage compoziţia de pe foc şi se adaugă nucile barotate şi vanilina amestecîndu-se pînă la omogenizarea compoziţiei. Compoziţia se întinde apoi pe o masă cu blat de marmură cu ajutorul unei merdenele pînă ce se obţine o foaie de 7—8 mm. Pentru a nu se lipi de masă prăfuim masa cu făină. După răcire se taie în forme, după nevoi.

Nuga cu arahide decojite (pentru bombonerie) 146

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albuşuri)	13	buc.
2	Zahăr	2,300	kg
3	Glucoză	2,300	kg
4	Arahide decojite	2,000	kg
5	Făină (la întins)	0,100	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg
7	Esenţe diferite	0,025	l

Rezultă produs finit: 6 kg

Vezi reţeta nr. 145, cu deosebirea că în loc de nuci se vor folosi arahide decojite barotate.

Arahidele se prăjesc, se cern de coajă după care se barotează.

147

Nuga cu cacao (ciocolată) cu alune turcești (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	1,150	kg
3	Glucoză	1,150	kg
4	Cacao	0,150	kg
5	Alune turcești	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la întins)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 145, cu deosebirea că alunele turcești se barotează după ce au fost prăjite și se separă de coajă. Cacaua se cerne și se introduce în compoziția înainte de a se introduce alunele barotate.

148

Nuga de cacao (ciocolată) și arahide (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	1,150	kg
3	Glucoză	1,150	kg
4	Cacao	0,150	kg
5	Arahide decojite	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la întins)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 145, cu deosebirea că se adaugă cacaua cernută înainte de a se introduce arahidele decojite barotate. Arahidele se prăjesc, se separă pielițele și se barotează.

149

Nuga cu cacao (ciocolată) și nuci (pentru bombonerie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	1,150	kg
3	Glucoză	1,150	kg
4	Cacao	0,150	kg
5	Nuci miez	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la întins)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 145, cu deosebirea că se adaugă cacao cernută, înainte de a se introduce nucile barotate.

Ouşoare de zahăr pentru interioare de ouă din zahăr şi pentru cuibuliţe la prăjituri 150

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (reţeta nr. 101)	2,200	kg
2	Culoare alimentară	0,001	kg
3	Esenţe diferite	0,020	l
4	Sare de lămîie	0,010	kg
5	Făină (la dresat)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Fondantul se frămîntă bine pe o placă de marmură după care se împarte în mai multe bucăţi. După ce am împărţit-o în mai multe bucăţi colorăm şi aromăm fiecare bucată în parte după nevoi. Pentru a fi mai plăcută la gust se adaugă la fiecare bucată puţină sare de lămîie dizolvată. Încorporarea aromei, culorii şi a sării de lămîie se face prin frămîntare pe placă de marmură. După aceea se întind din ea fitile pe masa care se pudrează cu făină şi se taie în bule mici. Din aceste bule se dresează ouşoare. Se lasă la zvintat după care fiecare ou se pensulează cu o soluţie de colorant lichid diluat în apă în componenţa căreia s-a dizolvat şi sare de lămîie.

Pastă de fructe nr. I 151

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pulpă de caise (reţeta nr. 167)	0,500	kg
2	Pulpă de mere (reţeta nr. 171)	0,500	kg
3	Sirop (de la fructe confiate)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Pulpele de caise (reţeta nr. 167) şi mere (reţeta nr. 171) împreună cu siropul de la fructe confiate se pun la fiert într-un căzănel spoit.

În tot timpul fierberii se va amesteca cu o lopeţică de lemn spre a nu se arde.

Concentraţia pastei se încearcă pe marmură, în cantitate mică, pentru a se putea vedea mai uşor dacă pasta este destul de scăzută şi are densitatea dorită.

Cînd pasta este gata se pun în lădiţe pregătite dinainte, căptuşite cu pergament, după care se păstrează la rece.

Pastă de fructe nr. II 152

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 151, cu deosebirea că siropul se înlocuieşte cu zahăr.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pulpă de caise (reţeta nr. 167)	0,500	kg
2	Pulpă de mere (reţeta nr. 171)	0,500	kg
3	Zahăr	0,700	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

153 Pepene cantalup confiat (rețetă orientativă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pepene cantalup	240,000	kg
2	Zahăr	100,000	kg
3	Glucoză	30,000	kg

Rezultă produs finit: pepene cantalup confiat: 77 kg
sirop: 78 kg

Modul de preparare:

Pepenele cantalup se taie felii. Se curăță de semințe și de coaja exterioară după care se pune la conservat la sare, un strat de pepene, un strat de sare. Deasupra se pune un strat mai gros de sare pentru a presa pepenele și a umple golurile rămase după topirea lentă a sării. Se va folosi un procent de circa 10% sare raportat la cantitatea de coji de pepene curățat gata pentru confiere.

Operația propriu-zisă de confiere este indicată în rețeta nr. 154.

154 Pepene verde confiat (rețetă orientativă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pepene verde (coji crude)	70,000	kg
2	Zahăr	50,000	kg
3	Glucoză	20,000	kg
4	Esență de ananas	0,300	l
5	Culoare alimentară diferită	0,020	kg

Rezultă produs finit: pepene verde confiat: 78 kg
sirop: 30 kg

Modul de preparare:

Pepenele verde se taie felii, urmînd apoi îndepărtarea miezului roșu. Cu ajutorul unui cuțitaș se curăță apoi coaja verde a pepenelui, pe cît posibil uniform. Cojile astfel rezultate se pun la sare astfel: un strat de coji, un strat de sare. Cînd vasul s-a umplut se pune un strat gros de sare pentru a se presa și umple golurile produse cu ocazia topirii lente a sării. În cazul cînd cojile se confiază peste 3—4 zile se folosește saramură în loc de sare. Concentrația va fi de 75%.

Confiere a. Se procedează la desărarea cojilor în apă, apa schimbîndu-se de 3—4 ori pe zi pînă la desărarea completă (circa 2—3 zile).

Se pun cojile la fiert și se fierb pînă cînd pătrunde în ele cu ușurință o țepușă de lemn sau o croșetă. Fierberea durează circa 1½—2 ore.

Cînd cojile sînt fierte se iau de pe foc, se scurge apa de pe ele după care se pun din nou la foc și se dau în fiert, cu apă colorată (culoarea dorită) la care se adaugă ¼ din cantitatea de zahăr. După fierbere se aranjează în ligheane și se toarnă siropul peste ele.

Refierberea se repetă timp de 4—5 zile, procedîndu-se astfel: se scot cojile pe o sită, siropul se dă în fiert după care se adaugă cojile.

Glucoza se introduce jumătate la a treia fierbere și jumătate la a patra fierbere.

Primul sirop va avea concentrația siropului de savarine, adică 2 l apă, 1 kg zahăr.

Se adaugă treptat zahăr la sirop astfel ca la ultima fiertură să aibe concentrația de 75° refractometrice, sau uzual să fie gros ca sirop preparat pentru dulceață. Se păstrează în borcane de pămînt la rece.

Pere confiate (rețetă orientativă) 155

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pere (bruto)	250,000	kg
2	Zahăr	120,000	kg
3	Glucoză	38,000	kg
4	Metabisulfit	1,000	kg
5	Culoare alimentară	0,100	kg

Rezultă produs finit: pere confiate: 158 kg
sirop: 54 kg

Perele se pun la opărit întregi. După ce sînt semifierte se curăță de coji și se scobesc pentru a li se scoate semințele.

După curățirea de coajă se fierb din nou, la care se adaugă și metabisulfitul. Cînd sînt bine fierte se pun la răcit în vase cu apă rece, schimbîndu-se apa de mai multe ori. Cu un procent de 25% zahăr se prepară un sirop care se toarnă peste ele după ce au fost puse la cenace de pămînt sau ligheane smălțuite. Această operație ia sfîrșit după 6 zile, siropul fierbîndu-se zilnic adăugîndu-se treptat restul de zahăr, pînă la consumarea întregii cantități. Din a 5-a zi se introduce și glucoza în sirop la fiert. Ultima zi cînd se dă în fiert siropul se leagă la minimum 75° refractometrice pentru a nu se da posibilitatea să fermenteze (sau la proba siropului de dulceață).

P. S. Colorarea perelor se face prin introducerea colorantului respectiv de la primul sirop.

Păstrarea se face în oale de pămînt sau borcane de sticlă ermetic acoperite cu celofan udat în apă și bine scuturat, fiind apoi strîns legat cu sfoară. Depozitarea se face în camere reci și uscate.

Ponci nr. I (pentru Caroline, Cartofi etc.) 156

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Margini de blaturi cu cremă	1,750	kg
2	Răzături, tăieturi de blat	1,750	kg
3	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	1,200	kg
7	Nuci miez (sau fructe confiate la valoare egală)	0,250	kg
8	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l

Rezultă produs finit: 6 kg

Nucile se curăță și se introduc în cuptor pentru a se prăji. După prăjire se barotează. În caz că folosim fructe confiate, acestea se taie mărunt.

Marginile, răzătura și tăieturile de blat se dau prin sită rară (ciur) după care se amestecă prin frămîntare, pe o masă cu blat de marmură, cu toate celelalte materii prime din rețetă, pînă ce se obține o compoziție omogenă.

7*

Se recomandă a se folosi marginile și tăieturile de blat în ziua rezultării lor. Compoziția rezultată se păstrează la rece pînă la folosirea sa la pregătirea prăjiturilor.

157 Ponci nr. II (din brezer)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Brezer	3,000	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	kg
3	Cremă de cacao nr. 1 (rețeta nr. 61)	1,200	kg
4	Fructe confiate diferite	0,750	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
6	Rom superior	0,300	l

Rezultă produs finit: 6,600 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 156.

Prin brezer se înțelege numai resturile rezultate din fabricarea produselor uscate de patiserie (Doboș, indiene, cozonac, fursecuri etc.).

Înainte de a se amesteca cu celelalte materii prime brezerul se va trece prin sită.

158 Pralină cu alune turcești (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,050	kg
2	Alune turcești	1,050	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 163, cu deosebirea că nucile se înlocuiesc cu alune turcești. Alunele turcești întîi se prăjesc puțin, se curăță de pieliță și apoi se amestecă cu zahărul topit pînă ce compoziția devine omogenă.

159 Pralină cu arahide (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,050	kg
2	Arahide decojite	1,050	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 158 și 163, cu deosebirea că nucile se înlocuiesc cu arahide decojite.

Pralină cu cacao și nuci 160

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miez de nucă	5,000	kg
2	Zahăr	6,000	kg
3	Cacao	1,500	kg
4	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
5	Vanilină pură	0,005	kg
6	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	6,500	kg

Rezultă produs finit: 20 kg

Vezi rețeta nr. 163, cu deosebirea că după rafinarea pralinei compusă din zahăr și nuci, la mașina de valțuri se amestecă prin frămîntare (manual sau la malaxor) cu fondantul care în prealabil a fost încălzit și omogenizat cu cacaua cernută. În acest timp se topește *ciocolata la baie de apă (baine-marie) și se* adaugă la compoziție împreună cu vanilina pură, frămîntîndu-se pînă la omogenizare. După introducerea ciocolatei frămîntarea se va face cu multă atenție pentru a nu ieși grăsimea din compoziție. Din cantitatea de zahăr prevăzută în rețetă se oprește 1 kg, din care se prepară un sirop împreună cu 1 l de apă. În acest sirop se dizolvă cacaoua.

Pralină cu fondant și cacao (pentru bombonerie) 161

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide (sau miez de nucă)	2,000	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	8,200	kg
3	Cacao	1,500	kg
4	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Apă la sirop	1,000	l

Rezultă produs finit: 15 kg

Din zahărul și apa prevăzută în rețetă se face un sirop care se amestecă în stare fierbinte cu cacaua cernută. Fondantul alb de bombonerie se frămîntă apoi introducîndu-se treptat compoziția de sirop cu cacao. Arahidele (sau miezul de nucă) se prăjesc și se barotează după care se amestecă prin frămîntare ușoară cu compoziția de fondant. Ciocolata cuvertură se înglobează în compoziție după topire, împreună cu vanilina pură. Se folosește la diverse produse de bombonerie după ce compoziția a devenit omogenă.

Pralină cu fondant și turtă de cacao (pentru bombonerie) 162

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide (sau miez de nucă)	2,000	kg
2	*Fondant alb de bombonerie* (rețeta nr. 101)	7,200	kg

Vezi rețeta nr. 161, cu deosebirea că în sirop se dizolvă turtă de cacao în loc de cacao.

(Continuare)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Turtă de cacao	2,500	kg
4	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Apă la sirop	1,000	l

Rezultă produs finit: 15 kg

163 Pralină cu nuci (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,050	kg
2	Nuci (miez)	1,050	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	*Ulei comestibil rafinat*	*0,010*	*l*

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Zahărul se pune la topit într-un căzănel, amestecîndu-se pînă se topește și capătă toată compoziția o culoare cafenie deschis. Se introduc nucile și se amestecă pînă ce compoziția devine omogenă. Se trage de pe foc și se întinde compoziția *pe o masă cu o* placă de marmură. După răcire se rafinează la mașina de valțuri. Rafinarea se face după ce compoziția a fost sfărîmată în bucăți mici cu o merdenea.

164 Pralină cu susan (pentru cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Susan	1,100	kg
3	*Vanilină pură*	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețetele nr. 158 și 163, cu deosebirea că nucile se înlocuiesc cu susan. Susanul se spală, se usucă și se prăjește, după aceea se procedează ca la rețeta nr. 163.

165 Pralină de *ciocolată cu turtă* de cacao și arahide nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	17,350	kg
2	Arahide decojite	14,900	kg
3	Turtă de cacao	20,650	kg
4	Zahăr	49,600	kg
5	Vanilină pură	0,040	kg

Rezultă produs finit: 100 kg

Modul de preparare:

Din 15 kg zahăr și arahidele decojite se face o pralină conform rețetei nr. *159. Restul de zahăr* se transformă în fondant alb *de bomboneri*e (*rețeta* nr. 101) în care se introduce *turta* de cacao,

amestecîndu-se pînă la omogenizare. După răcire se amestecă cu pralina de arahide care în prealabil a fost dată prin mașina cu valțuri. Ciocolata cuvertură se topește la baie de apă (baine-amrie) și se amestecă cu compoziția rezultată, adăugîndu-se în același timp și vanilina pură. Din zahărul prevăzut în rețetă se rețin 2 kg, care împreună cu 2 l de apă se transformă în sirop. În acest sirop se dizolvă și cacaoua.

Pulpă de căpșuni cu zahăr — 166

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 170.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Căpșuni	5,100	kg
2	Zahăr tos	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Pulpă de caise (rețetă orientativă) — 167

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Caise	1,600	kg

Rezultă produs finit: 1 kg (aproximativ)

Vezi rețeta nr. 169, cu deosebirea că după spălarea caiselor se îndepărtează sîmburii și caisele se pun la fiert în puțină apă (0,300 l). Cînd caisele s-au înmuiat se pasează prin sită. În continuare se procedează ca la rețeta nr. 169.

Pulpă de caise cu zahăr — 168

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Caise	5,600	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

A se vedea rețeta nr. 170, cu deosebirea că întîi se spală caisele și se îndepărtează sîmburii, după care se dau în fiert (vezi rețeta nr. 167). Caisele muiate se pasează prin sită și sucul rezultat se amestecă cu zahăr.

Pulpă de fragi (pentru înghețată) — 169

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fragi	2,500	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Fragii sau smeura se spală și se trec printr-o sită. Sucul rezultat se îmbuteliază în sticle. Stic-

lele sînt apoi astupate cu dopuri de plută de bună calitate, negăurite şi fierte. După ce au fost puse dopurile se leagă fiecare dop la gîtul sticlei şi se pun la fiert în baie de apă (baine-marie). Se fierb timp de o oră după care se ia de pe foc şi se lasă să se răcească în baie de apă. După răcirea completă se depozitează în camere uscate răcoroase.

170

Pulpă de fragi cu zahăr

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fragi	5,100	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

A se vedea reţeta nr. 169 pentru obţinerea sucului de fragi. Sucul de fragi rezultat se amestecă bine cu cantitatea de zahăr. Compoziţia rezultată se toarnă în bidoane sau borcane de pămînt, ce se vor închide ermetic. Se vor păstra la loc răcoros, de preferat în frigidere.

Notă. Din zahărul prevăzut în reţetă se reţine 1 kg. Din acest zahăr împreună cu 1 l de apă se prepară un sirop care se va fierbe împreună cu pulpa de fragi pentru a se opri fermentarea acesteia.

171

Pulpă de mere

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Mere	1,500	kg

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Vezi reţetele nr. 167 şi 169.

172

Pulpă de piersici cu zahăr

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Piersici (de calitate superioară)	5,600	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi reţetele nr. 168 şi 170.

173

Pulpă de prune cu zahăr

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Prune (de calitate superioară)	5,600	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi reţetele nr. 168 şi 170.

Pulpă de zmeură (pentru îngheţată) 174

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 169.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zmeură	2,500	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Pulpă de zmeură cu zahăr 175

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 170.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zmeură	5,100	kg
2	Zahăr	5,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Pireu de castane 176

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane (crude)	14,300	kg
2	Zahăr	2,800	kg
3	Vanilină pură	0,005	kg
4	Esenţă de rom	0,050	l
5	Făină	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Castanele se curăţă de coaja exterioară şi apoi se pun la fiert cu apă şi făină. După fierbere castanele se curăţă de coaja subţire (pieliţe), apoi se trec prin maşina de tocat carne şi se pasează prin sită fină. Pireul rezultat se amestecă cu zahărul, vanilina şi esenţa de rom. Se întrebuinţează la diferite produse cu sau fără adaos de unt.

Notă. În laboratoarele înzestrate cu maşini de rafinat cu valţuri, operaţia de transformare în pireu se simplifică, castanele fiind trecute prin această maşină.

Răzătură de lămîie 177

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Răzătură de lămîie	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Alcool 90°	0,025	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Lămîile se spală bine după care se rad de coaja galbenă. Răzătura rezultată se amestecă cu zahărul şi alcoolul din reţetă. Se pun în borcane care se închid bine la gură. Se păstrează la rece în locuri ferite de umezeală.

178 Răzătură de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Răzătură de portocale	0,500	kg
2	Zahăr	1,550	kg
3	Alcool 90°	0,025	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 177.

179 Ruladă albă (pentru fursecuri)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	30	buc.
2	Unt	0,500	kg
3	Zahăr	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Făină albă	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,250 kg

Modul de preparare:

Spălarea ouălor și separarea albușurilor de gălbenușuri se face ca la rețeta nr. 13; 300 g de zahăr se amestecă cu gălbenușurile pînă se topește zahărul. Cînd zahărul din compoziție s-a dizolvat, se adaugă untul și vanilina pură, amestecîndu-se bine pînă la omogenizarea compoziției. În același timp se bat albușurile. Cînd albușurile sînt bătute se adaugă zahărul amestecîndu-se lejer. Se amestecă apoi cele două compoziții între ele adaugîndu-se treptat și făina. Cînd compoziția a devenit omogenă se întinde pe tăvi îmbrăcate cu hîrtie, se introduc la cuptor unde se coc la foc potrivit. După coacere și răcire se înlătură hîrtia de pe foi și foile se așază una peste alta pe aceleași hîrtii.

180 Ruladă cu zahăr ars (pentru fursecuri)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	30	buc.
2	Unt	0,500	kg
3	Zahăr	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,030	kg
6	Făină albă	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,250 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 179, cu deosebirea că zahărul ars se introduce în compoziție o dată cu untul și vanilina pură.

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină albă	2,200	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Ouă (8 gălbenuşuri)	4	buc.
4	Zahăr	0,150	kg
5	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,250	kg
7	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg
8	Sare	0,060	kg
9	Ouă	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g

Laptele se încălzeşte puţin după care se introduce în el drojdia de bere. Se agită laptele pînă ce se dizolvă drojdia de bere. Cînd drojdia de bere este dizolvată se introduce cantitatea de 500 g făină cernută, amestecîndu-se uşor. Se prăfuieşte deasupra cu făină şi se lasă să crească (dospească) circa 15—20 minute. Într-un alt vas se pune zahărul, gălbenuşurile de ou, ouăle întregi, răzătura de lămîie şi sarea şi se încălzesc pe foc, amestecîndu-se tot timpul cu telul. Cînd compoziţia s-a încălzit se trage de pe foc. Cînd compoziţia de lapte, drojdie de bere şi făină a crescut se introduce în ea, prin amestecare continuă, compoziţia de gălbenuşuri şi zahăr. În timp ce se amestecă cele două compoziţii între ele, se adaugă şi restul de făină şi 150 g ulei comestibil rafinat. Cînd compoziţia este bine omogenizată se pune din nou la crescut (dospit) timp de circa 30 minute. În timp ce coca dospeşte se ung cu ajutorul unei pompe (pulverizator) formele de savarină. Cînd coca a dospit se porţionează în forme. Se lasă din nou să crească puţin (5—10 minute) după care se coace la foc potrivit. După coacere se scot din forme în stare caldă şi se păstrează în cutii la loc uscat.

Sirop de cafea 182

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 185, cu deosebirea că şvarţul, vanilina pură şi romul se adaugă la sirop după răcirea acestuia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Svarţ de patiserie (reţeta nr. 194)	0,200	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Rom superior	0,050	l
5	Apă	0,850	l

Rezultă produs finit: 2 kg

183 Sirop de fistic

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Apă	0,500	l
3	Apă de flori	0,010	l
4	Vanilină pură	0,0001	kg
5	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
6	Rom superior	0,010	l

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 185, cu deosebirea că apa de flori, vanilina pură și culoarea alimentară se amestecă în sirop după răcirea acestuia.

184 Sirop de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Apă	0,500	l
3	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,015	kg
4	Sare de lămîie	0,0001	kg
5	Culoare alimentară	0,0001	kg
6	Alcool 90°	0,020	l

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 185, cu deosebirea că sarea de lămîie, culoarea alimentară și alcoolul se pun în sirop după răcirea acestuia.

185 Sirop de trampat cu rom

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Rom superior	0,100	l
3	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,0001	kg
4	Vanilină pură	0,0001	kg
5	Apă	0,900	l

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Zahărul se pune la fiert cu apă, lăsîndu-se să fiarbă circa 10 minute, după care se trage de pe foc. Se adaugă răzătura de lămîie și se lasă să se răcească. După răcire se adaugă romul și vanilina pură.

Sos de ciocolată (pentru profiterol şi merengues glacé) 186

Modul de preparare:

Se amestecă zahărul cu laptele şi ouăle şi se dă în fiert amestecîndu-se încontinuu cu un tel. După ce a fiert se ia de pe foc şi se amestecă cu cacaua cernută, vanilina pură şi romul. Se pune la sticle şi se păstrează la rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,200	kg
2	Lapte	0,700	l
3	Ouă	6	buc.
4	Cacao	0,100	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Struguri în alcool (reţetă orientativă) 187

Modul de preparare:

Strugurii se aleg, se spală, se scurg de apă, se smulg de pe ciorchine şi se pun în butoaie de lemn sau borcane. Peste ele se toarnă soluţia compusă din apă, zahăr, alcool şi vanilie batoane. Se închid vasele ermetic după care se păstrează în locuri reci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Struguri (neto)	22,000	kg
2	Alcool 90°	5,250	l
3	Zahăr	0,500	kg
4	Apă	0,200	l
5	Vanilie batoane	0,004	kg

Rezultă produs finit: Struguri în alcool: 17 kg
Zeamă de struguri alcoolizată: 6 kg

Nu se vor folosi butoaie noi sau stricate, deoarece alcoolul se scurge uşor, sau se infiltrează uşor pe doagele noi, fapt ce duce la alterarea produsului. Strugurii astfel conservaţi se vor da în consum numai după o conservare de 4 luni de zile, pentru a se face macerarea completă a strugurilor.

Suc de fragi (concentrat) 188

Modul de preparare:

Fragii se spală bine, apoi se curăţă de codiţe. Se lasă să se scurgă apa de pe ei, apoi se pasează printr-o sită de mătase. Se amestecă bine cu zahărul, se dă în fiert după care se pun la sticle. Sticlele se înfundă cu dopuri bune fierte, după care se fierb timp de o jumătate de oră la baie de apă (baine-marie). După răcire se păstrează în camere frigorifice.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fragi	3,000	kg
2	Zahăr	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

189 Suc de lămîie (concentrat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zeamă de la 7 kg lămîi (s-a dedus 25% coaja de lămîie)	1,900	kg
2	Zahăr	5,700	kg

Rezultă produs finit: 7,500 kg

Modul de preparare:

Zeama de lămîie se amestecă cu zahărul după care se pune la sticle. Sticlele se înfundă ermetic cu dopuri de plută bune, după care se fierb la baie de apă (baine-marie) timp de o jumătate de oră. După răcire se păstrează în camere frigorifice.

190 Suc de portocale (concentrat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miez de portocale întregi	5,500	kg
2	Zahăr	8,500	kg

Rezultă produs finit: 11,200 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 189.

191 Suc de zmeură (concentrat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zmeură	3,000	kg
2	Zahăr	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 188.

192 Șvarț (fără cafea naturală pentru băuturi calde nealcoolice)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Enrilo sau cicoare	1,500	kg

Rezultă produs finit: 20 l

Modul de preparare:

Enrilo sau cicoarea se pune la fiert într-un vas în 20 l de apă și se fierbe circa 15 minute, după care se lasă să se limpezească. Se pune la sticle și se depozitează la loc răcoros.

Şvarţ-cafea (pentru băuturi calde nealcoolice) 193

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 192.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,500	kg
2	Enrilo sau cicoare	1,000	kg

Rezultă produs finit: 20 l

Şvarţ de patiserie 194

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 192.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,150	kg
2	Frank-cafea	0,100	kg
3	Apă	2,200	l

Rezultă produs finit: 2 l

Tarte din foietaj 195

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud	4,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 25 g.

Se aranjează formele de tarte pe o tavă. Se întinde foietajul crud pe planşetă cu merdeneaua. Cu ajutorul merdenelei se aşază foaia peste formele de pe tavă, printr-o mică apăsare în merdenea foietajul este tăiat în forme. Peste foietaj, în golurile formate, se pune cîte o mică foiţă de pergament peste care se pun cîteva boabe de fasole, pentru a se menţine golurile necesare umpluturii. Se coc la foc potrivit. După coacere se îndepărtează din forme foiţa şi fasolea.

Tarte din mermentai 196

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,900	kg
2	Unt	0,750	kg
3	Zahăr	0,750	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,020	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 3 kg (100 buc.)

Se amestecă untul cu zahărul şi ouăle, după care se adaugă: vanilina pură, răzătura de lămîie, bicarbonatul de sodiu şi făina, frămîntîndu-se uşor pînă toate acestea devin o compoziţie compactă fragilă. Se lasă această compoziţie circa 30 mi-

nute la rece, după care se foloseşte la fabricarea tartelor mulîndu-se în forme lungi sau rotunde (forme pentru savarine). Se coc la foc potrivit circa 15 minute.

197 Tort alb (blat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,100	kg
2	Ouă	100	buc.
3	Unt	0,650	kg
4	Făină albă	2,700	kg
5	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,040	kg
7	Apă	1,000	l
8	Cocă pentru lipit hîrtia pe rame	0,030	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Se separă albuşurile de gălbenuşuri. Albuşurile se bat cu 1 kg zahăr, iar gălbenuşurile cu restul de zahăr şi untul din reţetă, după care se adaugă bicarbonatul şi răzătura de lămîie. Cînd gălbenuşurile sînt bătute, se adaugă 1 l de apă şi se continuă bătutul. După aceea se amestecă albuşurile bătute cu această compoziţie şi se adaugă treptat făina, amestecîndu-se uşor pînă la omogenizare. Compoziţia se toarnă în forme rotunde sau tăvi căptuşite cu hîrtie pergament. Se coace la foc uşor.

Notă. Untul poate fi adăugat în stare topită (călduţ) la compoziţie în timpul amestecului după adăugarea făinii, amestecîndu-se cu atenţie şi foarte puţin, pentru a nu scade compoziţia.

198 Tort cacao (blat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Ouă	95	buc.
3	Unt	1,500	kg
4	Cacao	0,600	kg
5	Făină albă	2,250	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
7	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,040	kg
8	Apă	1,000	l

Rezultă produs finit: 10 kg

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 197, cu deosebirea că făina se va amesteca cu cacaua cernută înainte de a fi introdusă în compoziţie.

Ţigarete de nuci (pentru ţigarete cu cremă de ciocolată) — 199

Modul de preparare:

Nucile se trec prin maşină, se pun într-un vas după care se adaugă peste ele zahărul şi albuşurile de ou nebătute. Se amestecă cu o paletă de lemn după care în timp se adaugă făina. Această compoziţie se va întinde cu lama cuţitului pe tăvi unse cu ulei şi prăfuite cu făină, cu ajutorul unui şablon de tablă sau de carton. Se coc la cuptor la foc potrivit. Înainte de a fi uscate se scot una cîte una din cuptor şi se rulează pe un dispozitiv de lemn care va fi egal cu mărimea ţigaretei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,650	kg
2	Făină	0,300	kg
3	Nuci udez	0,000	kg
4	Ouă (22 albuşuri)	11	buc.
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1,550 kg

Ţigarete din „langues de chats" pentru „marechal" — 200

Modul de preparare:

Zahărul farin se pune într-un vas şi se amestecă cu frişca proaspătă, după care se adaugă făină cernută. În acelaşi timp se bat albuşurile la care se adaugă zahărul tos, după care se amestecă cu restul compoziţiei. În ce priveşte întinderea şi finisarea se va proceda ca la reţeta nr. 199.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (18 albuşuri)	9	buc.
2	Zahăr	0,300	kg
3	Zahăr farin	0,575	kg
4	Frişcă 32%	0,875	kg
5	Făină albă	0,875	kg
6	Ulei (la tăvi)	0,100	l
7	Făină (la tăvi)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1,800 kg (110 buc.)

Vişine în alcool (reţetă orientativă) — 201

Modul de preparare:

Vezi reţetele nr. 187 şi 203.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vişine alese	10,000	kg
2	Zeamă preparată	3,400	l

Rezultă produs finit: vişine în alcool: 8,400 kg
zeamă alcoolizată: 3,700 l

202 Zahăr ars

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr tos	0,900	kg
2	Apă	0,400	l

Rezultă produs finit: 1 kg

Modul de preparare:

Zahărul se pune pe foc într-un căzănel și se topește fără să i se adauge apa. În tot acest timp se amestecă încontinuu cu o lopețică de lemn. După ce zahărul s-a topit se lasă pe foc pentru a se arde. Cînd el a devenit de culoare neagră se stinge cu circa 0,350—0,400 l apă, după care se lasă să fiarbă timp de cîteva minute, pînă ce se lichefiază uniform. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. După răcire se pune în sticle și se păstrează.

203 Zeamă alcoolizată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alcool dublu rafinat 90°	1,000	l
2	Zahăr	0,200	kg
3	Apă	0,300	l
4	Scorțișoară	0,010	kg
5	Vanilie batoane	0,001	kg

Rezultă produs finit: 1,300 kg

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu apa pînă ce acesta se dizolvă complet. Se adaugă alcoolul, scorțișoara, vanilia batoane, după care se toarnă compoziția peste fructe (vișine). Se recomandă ca zeama preparată să fie turnată imediat peste vișine pentru a se evita evaporarea ei.

204 Zeamă alcoolizată nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alcool dublu rafinat 90°	7,700	l
2	Zahăr	1,500	kg
3	Apă	2,300	l
4	Vanilie batoane	0,005	kg
5	Esență de migdale	0,015	l

Rezultă produs finit: 10 l

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu apa pînă ce acesta se dizolvă complet. Se adaugă alcoolul, vanilia batoane și esența de migdale după care se toarnă peste fructe. Se recomandă ca zeama preparată să fie turnată imediat după producerea ei, peste fructe, pentru a se evita evaporarea compoziției.

PRĂJITURI

Alcazar 205

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Alcazar" (rețeta nr. 85)	0,900	kg
2	*Cremă de cacao nr. II* (rețeta nr. 62)	3,000	kg
3	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103) (pentru patiserie)	1,250	kg
4	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Mai întîi se împarte crema ce urmează a fi folosită la umplut și decor, în proporțiile necesare, astfel ca pentru decor să se oprească circa 0,450—0,500 kg, iar restul să fie împărțită în cantități egale cu numărul de umpluturi (cinci pentru șase foi).

Pe o planșetă, se așază prima foaie „Alcazar" peste care se întinde într-un strat uniform, cantitatea de cremă porționată. Această operație se repetă pentru cele cinci foi, iar peste cea de-a cincia umplutură se așază cea mai dreaptă și aspectuoasă foaie.

Planșeta cu produsul astfel pregătit se așază la rece, unde se ține circa 2—3 ore.

Se scoate apoi și se taie în ștraifuri (fîșii) late de circa 5,50—6 cm, se însiropează *pe deasupra cu siropul prevăzut în rețetă și se glasează* cu fondant fiecare ștraif (fîșie).

Pentru ca fondantul să-și păstreze luciul și să fie cremant, se recomandă a fi puțin încălzit, însă nu înfierbîntat.

După glasare fiecare ștraif (fîșie) va fi decorat cu fondant cu ajutorul unui cornețel făcut din pergament.

Se introduce din nou la rece circa 15—20 minute, după care se scoate şi se taie în bucăţi (porţii) dreptunghiulare, în conformitate cu gramajul indicat.

Fiecare prăjitură se decorează estetic cu avelină de cremă de ciocolată.

206 Alunel

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (reţeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,700	l
3	Cremă aparel „Alunetta" (reţeta nr. 51)	4,000	kg
4	Dulceaţă de vişine	0,700	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,100	kg
6	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,100	kg
7	Langues de chats nr. II (reţeta nr. 126)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Blatul se pregăteşte aşa cum se arată la reţeta nr. 209 şi se umple într-un singur strat, cu circa 2,500 kg cremă aparel. După răcire se taie în forme pătrate şi se îmbracă cu cremă pe margini şi cu langues de chats. Două bucăţi de langues de chats se vor monta mai sus faţă în faţă, astfel ca să capete aspectul unui ciubăraş cu toarte. Pe suprafaţă se face un chenar cu cremă prin şpriţ, în mijlocul căruia se introduce dulceaţă de vişine. Peste aceasta se montează o avelină din cremă rămasă care se decorează cu un filet de cuvertură de ciocolată, iar deasupra se pun bucăţi de coji de portocale confiate.

207 Alunetta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb cu alune turceşti (reţeta nr. 12)	3,000	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,600	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (reţeta nr. 58)	1,800	kg
4	Cremă aparel diferite culori (reţeta nr. 59)	1,800	kg
5	Alune turceşti	0,250	kg
6	Nuci miez	0,800	kg
7	Zahăr	0,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

În ce priveşte pregătirea blatului pentru umplut a se vedea reţeta nr. 209. Umplerea se face cu două feluri de cremă, se taie în forme pătrate care se rotunjesc pe margini (tăindu-li-se cele patru colţuri) şi apoi se dau cu cremă pe margini şi barot griat (din nuci şi zahăr). Pe deasupra se decorează cu ambele sorturi de creme, peste care se pune cîte o alună turcească prăjită şi curăţită de coajă.

Alunița 208

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,700	kg
2	Unt	0,850	kg
3	Cacao	0,100	kg
4	Lapte praf	0,450	kg
5	Vanilină pură	0,0015	kg
6	Alune turcești	0,500	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

După ce alunele turcești se prăjesc, 0,200 kg din cantitatea prevăzută se zdrobesc la merdenea și se introduc în ciocolata cuvertură care va servi la îmbrăcarea produsului. Din zahăr, unt, cacao, lapte praf, vanilină pură și restul de 0,300 kg de alune turcești trecute prin valț, se prepară o cremă de alune așa după cum se arată la rețeta nr. 50. Untul se va topi înainte de a se introduce în cremă pentru a nu conține apă. Crema se împarte în 100 de porții și cu fiecare porție se dresează în formă sferică fiecare prăjitură. Se trag apoi în ciocolată cuvertură pregătită așa cum s-a arătat mai sus.

Amandine 209

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 25)	3,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,600	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	l
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,200	kg
5	Ciocolată cuvertură (pentru decor)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Blatul se scoate din formele în care a fost pregătit, i se îndepărtează hîrtia și se nivelează cu cuțitul și răzătoarea, înlăturîndu-se resturile rezultate cu ajutorul unei perii (barfiș) ce se folosește numai în acest scop. Se taie apoi cu un cuțit special, în două secțiuni orizontale, rezultînd trei foi uniforme. Se așază pe un plac prima foaie tăiată — cea care fusese lipită cu hîrtie — și se trampează ușor cu sirop cu ajutorul unei pensule plate.

Crema prevăzută în rețetă se împarte în 3 părți, din care 0,500 kg pentru decor, iar restul în două cantități egale.

Peste prima foaie trampată se întinde, nivelîndu-se, cantitatea de cremă respectivă, iar peste ea se așază cea de-a doua foaie de blat. Se trampează și aceasta și se acoperă cu cantitatea de cremă prevăzută. Pe deasupra se așază cea de-a treia foaie, care se trampează mai puțin.

Produsul astfel pregătit se pune la rece. După ce se răcește bine, se scoate, se întoarce astfel ca partea de dedesubt să vină deasupra și se trampează cu restul de sirop.

Se porționează în forme pătrate sau dreptunghiulare conform gramajului prevăzut cu ajutorul unui cuțit încălzit în permanență în apă fierbinte. Înainte de fiecare tăiere, cuțitul se șterge de apă.

Concomitent se pregătește fondantul pentru glasare, încălzindu-se la temperatura pentru glasat.

Fiecare bucată (porție) se introduce cu ajutorul unei croșete, cu partea de deasupra pînă la jumătate în fondant, după care se scoate și se așază pe grătare sau placuri, cu partea acoperită de fondant în sus. În timpul operației de glasare se va avea grijă ca să se mestece fondantul și să se păstreze marginile vasului curate.

Cu un cornet se poate decora fiecare bucată cu fondant. Se pun la chese, decorîndu-se cu aveline din crema în care se înfig bucăți de ciocolată de diferite forme geometrice.

210 Amandine cu ganaj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 61)	2,800	kg
4	Coji portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 209, cu deosebirea că din cantitatea de cremă se oprește 1,400 kg, iar restul se amestecă cu 0,300 kg coji portocale, confiate, tocate. Se va avea grijă ca în partea superioară a produsului să fie pusă cea mai netedă foaie. Peste aceasta se va întinde un strat subțire din crema fără coji de portocale, oprită, pe care se vor însemna porțiile (forme pătrate), după care pe fiecare bucată se vor trage în diagonală două linii din cremă, cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui. Se pune la rece, se scoate și se taie în porții, pe locurile însemnate, după care se glasează în fondant. Se decorează cu coji de portocale tăiate în diferite forme estetice. Cele două linii de cremă vor fi turnate suprapuse în formă de X.

211 Bănățene

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. I (pentru „Bănățene") (rețeta nr. 38)	1,600	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,900	kg

Modul de preparare:

Din compoziția de indiene se vor turna 115 capace și 115 pișcoturi lungi de circa 8—9 cm. Capacele de indiene se trampează și apoi se glasează cu o parte din fondantul de cacao nr. II. Pișcoturile se

taie în jumătăți, se fasonează și apoi se lipesc două cîte două cu cremă de cacao. Se trampează și apoi se glasează în poziție perpendiculară (în picioare) în restul de fondant de cacao. Pe capacele de indiene glasate se face un cerc de cremă cu ajutorul poșului cu șpriț, iar pe acest cerc de cremă se montează în picioare pișcoturile glasate în fondant.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	4,100	kg
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,050	kg
6	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,150	kg
	Pălării		
7	Susan	0,400	kg
8	Zahăr	0,500	kg

Rezultă produs finit: 115 buc. a 100 g.

Din cantitatea de zahăr și susan se pregătește o compoziție din care se confecționează pălăriile.

Compoziția respectivă se obține prin topirea zahărului la care se adaugă susanul. Caldă, această compoziție se întinde în foi subțiri, din care apoi se taie cu ajutorul unei forme metalice rotunde cu diametrul de 4,50—5 cm, bucățile necesare pentru pălării.

Bucățile încă în stare caldă se modelează în formă de pălării.

Pălăriile astfel pregătite se vor aplica pe partea superioară a pișcoturilor, lipindu-se cu cremă.

Ca decor, pe pălării se vor monta panglicuțe din cremă aparel de fistic, iar pe una din părțile laterale ale pișcoturilor se va desena cu ajutorul fondantului de cacao figura unui om — nas, gură, ochi etc.

Notă. Fondantul cu care se glasează pișcoturile va avea culoarea maro deschis, iar cel cu care se glasează capacele și indiene va fi fondant de cacao.

Bezea cu caise — 212

Modul de preparare:

Foietajul copt se împarte în două. Jumătate se taie în pătrate și se așază pe tăvi sau platouri, iar din rest se pregătesc capacele. Se aleg caisele coapte, se spală și după ce li se îndepărtează sîmburii, se trec prin mașina de tocat cu sită fină. Zeama rezultată se amestecă cu zahărul și albușurile de ouă alese și se pun la bătut, la robot. După ce compoziția este bine bătută, i se adaugă sarea de lămîie dizolvată și culoarea. Această

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Caise	5,000	kg
5	Sare de lămîie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (galbenă-oranj)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

compoziţie se toarnă peste foietajul porţionat şi aşezat în tăvi sau pe platouri şi se nivelează bine. Pe deasupra se pun apoi capacele de foietaj pregătite care se pudrează cu zahăr farin şi se decorează cu o parte din umplutură reţinută — în formă de aveline pe care apoi se pun bucăţi mici de fructe.

213

Bezea cu căpşuni

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (reţeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albuşuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Căpşuni	5,000	kg
5	Sare de lămîie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 212, cu deosebirea că în loc de caise se folosesc căpşuni.

214

Bezea cu gem

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (reţeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albuşuri)	17	buc.
3	Zahăr	2,000	kg
4	Gem de prune	4,300	kg
5	Gem de căpşuni	1,450	kg
6	Sare de lămîie	0,020	kg
7	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg
8	Esenţă de fragi	0,006	1
9	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 212, cu deosebirea că se foloseşte gem în loc de fructe.

215

Bezea cu gem de zmeură

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (reţeta nr. 97)	2,900	kg
2	Ouă (64 albuşuri)	32	buc.
3	Zahăr (pentru fiert)	2,000	kg
4	Gem de zmeură	1,300	kg

Modul de preparare:

În timp ce zahărul pentru bezea se pune la fiert, se aranjează jumătate din foietaj în forme pătrate de circa 5—6 cm, iar restul de foietaj se tale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Esență de zmeură (fragi)	0,020	l
7	Culoare alimentară	0,001	kg
8	Zahăr (pentru albușuri)	0,400	kg
9	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

tot în pătrățele spre a se folosi ca fețe. Cînd zahărul a fiert la proba de bezea, încercat cu croșeta, se adaugă gemul, continuîndu-se fierberea pînă la o nouă probă de bezea. În timp ce zahărul fierbe, se bate albușul la care se adaugă treptat zahărul respectiv (600 g). Se va calcula timpul, astfel ca albușul să fie terminat de bătut o dată cu zahărul fiert la probă. Zahărul se toarnă sub formă de fir peste albuș, bătîndu-se încontinuu pînă la încorporarea completă.

Se introduce esența de zmeură, se colorează și se adaugă sarea de lămîie dizolvată în prealabil în puțină apă.

Bezeaua astfel preparată se întinde încă în stare caldă peste foietajul dinainte pregătit în forme. (Din cantitatea de bezea se va reține o parte pentru decor.)

Peste bezea se așază foietajul pregătit pentru fețe (pătrățelele), care pe deasupra se decorează cu restul de bezea în forme de rozetă, spirale etc. Peste decorul de bezea se pot pune mici puncte de jeleu.

Bezea cu piersici — 216

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că în loc de caise se folosesc piersici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Piersici (de calitate superioară)	5,000	kg
5	Sare de lămîie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Bezea cu prune — 217

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Zahăr	5,000	kg
4	Prune (de calitate superioară)	5,000	kg
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că se folosesc prune în loc de caise.

218

Bezea cu zmeură

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Zmeură	5,000	kg
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că se folosește zmeură.

219

Bezea cu fragi

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,300	kg
2	Ouă (34 albușuri)	17	buc.
3	Zahăr	5,000	kg
4	Fragi	5,000	kg
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Culoare alimentară (roșie)	0,002	kg
7	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 212, cu deosebirea că se folosesc fragi.

Bezea tort

220

Modul de preparare:

În ceea ce priveşte pregătirea compoziţiei foilor şi bulelor de „Alcazar" a se vedea reţeta nr. 85. Din compoziţia de „Alcazar" se toarnă mai întîi 100 de bule pe hîrtie, cu ajutorul unui poş cu dui, iar restul compoziţiei se întinde pe tăvi unse cu margarină şi prăfuite cu făină, în formă de foi.

Bulele şi foile se coc la un foc potrivit. După răcirea foilor se trece la pregătirea tortului, care se umple ca orice blat, din trei foi şi două straturi de cremă, fără însă a se trampa. Se pune la răcire, se scoate, se glasează cu o parte din ciocolata cuvertură prevăzută în reţetă, numai pe deasupra.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foi „Alcazar"		
1	Ouă (50 albuşuri)	25	buc.
2	Zahăr	1,000	kg
3	Făină	0,400	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Nuci (miez)	0,300	kg
6	Margarină	0,100	kg
7	Făină	0,050	kg
	Cremă		
8	Cremă de cacao nr. V (reţeta nr. 65) sistem cehoslovac	2,300	kg
9	Ciocolată cuvertură nr. I (reţeta nr. 32)	0,300	kg
10	Nuci miez	0,200	kg
11	Zahăr (pentru grillat)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Se taie în fîşii (ştraifuri) late de 7—8 cm care se ung pe margini cu crema de la umplutură şi se barotează cu barot grilat pregătit din nuci şi zahăr.

După barotare se taie în forme triunghiulare conform gramajului, care apoi se decorează cu bulele de „Alcazar" glasate şi ele cu ciocolată.

Bezele cu frişcă (simple)

221

Modul de preparare:

Gălbenuşurile şi ouăle întregi prevăzute în reţetă se amestecă cu zahărul farin şi se bat la cald pînă ce compoziţia se încălzeşte uşor. Se ia de pe foc, se continuă baterea pînă la răcirea compoziţiei, care apoi se amestecă cu albuşurile şi vanilina. Se continuă baterea pînă la omogenizarea compoziţiei.

Compoziţia rezultată se toarnă în forme unse cu unt şi prăfuite cu făină, care apoi se introduc la cuptor la un foc moale. Cînd sînt gata se scot din forme, se lasă a se răci, se găuresc

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	1,900	kg
2	Ouă (28 gălbenuşuri)	14	buc.
3	Ouă	3	buc.
4	Ouă (8 albuşuri)	4	buc.
5	Unt (pentru forme)	0,070	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Făină (la forme)	0,100	kg
8	Frişcă bătută cu gelatină (reţeta nr. 107)	3,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc a 50 g.

și apoi se umplu cu o parte din frișcă bătută cu gelatină. Pe deasupra se decorează cu frișcă din cantitatea rămasă.

Formele vor fi de mărimea celor folosite pentru savarine.

222 Bezele cu frișcă în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	1,400	kg
2	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
3	Ouă	3	buc.
4	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Unt (pentru forme)	0,070	kg
7	Făină (la forme)	0,050	kg
8	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	3,100	kg
9	Cacao (pentru frișcă)	0,100	kg
10	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 221, cu deosebirea că bezelele se glasează cu ciocolată pe partea cu care au stat pe tavă, iar la frișcă se adaugă cacao cernută.

223 Bezele cu frișcă și cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (50 albușuri)	25	buc.
2	Zahăr	2,500	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
4	Făină	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Nuci miez	0,600	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	4,400	kg
8	Cacao	0,200	kg
9	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Modul de preparare:

Se bat cele 50 albușuri adăugîndu-se treptat zahărul și vanilina pură și se continuă baterea pînă ce albușul se spumează bine (se întărește). Se adaugă nucile, care în prealabil au fost date prin mașină, și se amestecă pînă la omoganizare. Din compoziția rezultată se toarnă cu ajutorul unui poș, pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină, 200 bucăți capace de indiene. Se coc la foc foarte ușor. După răcire, 100 buc. din aceste capace se vor glasa pe suprafață în ciocolată cuvertură preparată. După aceea se umplu cu frișcă bătută cu cacao la fel ca indienele. În ceea ce privește prepararea frișcei bătute se va vedea rețeta nr. 105.

Bicaz **224**

Modul de preparare:

La cremă se adaugă cojile de portocale confiate tocate și o parte din foile de doboș fărâmițate. Crema se așază pe foi de „Doboș" nu prea uscate, rulîndu-se și dîndu-i-se o formă de vîrf de munte. Se pune la rece. După ce se scoate de la rece se glasează în fondant de cacao și se porționează. Prin tăiere, în secțiune, se văd: crema, fructele confiate și doboșul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș" (rețeta nr. 91)	2,100	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 37)	3,300	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Boema (mici) **225**

Modul de preparare:

Blatul obișnuit se tranșează în două, printr-o secțiune orizontală, și apoi se taie în pătrățele de circa 4,5—5,50 cm, care se trampează cu sirop și se glasează în fondant pe deasupra și pe margini, folosindu-se croșeta. La fiecare bucată se trage cîte un cerc din cremă pe deasupra, cu ajutorul unui poș cu șpriț, iar în interiorul acestui cerc se pune frișcă bătută, cu șprițul mare, în formă de spirală. Peste frișcă se presară barotul prevăzut în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 ouă) (rețeta nr. 23)	1,500	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,200	kg
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,600	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg
6	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Boema (mari) **226**

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 225 („Boema" mici), cu deosebirea că în frișcă se înfig diferite forme geometrice de ciocolată cuvertură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	1,800	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
3	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,000	kg
4	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	1,500	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	4,500	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

227 Bombe grillaj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (rețeta nr. 39)	2,100	kg
2	Cremă diferite culori (rețeta nr. 80)	3,500	kg
3	Nuci miez	1,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se modelează cojile de indiene, care apoi se umplu cu cremă, împerechindu-se două cîte două. Din crema de umplutură se oprește o parte pentru finisare. Se pune la rece, iar după răcire se îmbracă cu cremă și se dau prin barot grilat pregătit din nuci și zahăr topit. Cînd sînt gata se pun la chese.

228 Brînzoaice din foietaj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,750	kg
2	Făină	2,150	kg
3	Ouă (pentru față și lipit)	3	buc.
4	Brînză de vaci proaspătă	2,700	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Ouă	20	buc.
7	Făină	0,300	kg
8	Vanilină pură	0.001	kg
9	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,150	kg
10	Zahăr farin	0,650	kg
11	Sare	0,050	kg
12	Oțet	0,020	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 1,750 kg unt, 2,150 kg făină, 0,050 kg sare și 0,020 l oțet se prepară foietajul așa cum se arată la rețeta nr. 97, care se întinde pe planșetă și se taie cu ajutorul unui cuțit fierbinte în bucăți pătrate egale cu numărul de porții. (circa 10—12 cm). Se pregătește umplutura din brînză de vaci cu adaos de zahăr, ouă, vanilină, răzătură de lămîie și 0,300 kg făină. Această compoziție se împarte în numărul de bucăți, așezîndu-se în grămăjoare la mijlocul fiecărei porții. Se strîng cele 4 colțuri și se lipesc cu ouă. Din marginile de la foietaj se fac fîșii de forma fundulițelor, care se pun pe fiecare bucată. După ce se coc se pudrează pe deasupra cu zahăr.

229 Broscuțe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 13)	1,750	kg
2	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 152)	3,200	kg

Modul de preparare:

În ceea ce privește pregătirea, fasonarea, tăierea și umplerea blatului a se vedea rețeta nr. 209 (Amandine), cu deosebirea că va avea numai o

singură secțiune orizontală și deci o singură umplutură — subțire. La cremă se va adăuga alcoolul prevăzut în rețetă și cojile de portocale confiate tăiate mărunt. Pe suprafața blatului umplut se va întinde un strat subțire de cremă fără coji de portocale și apoi se va însemna cu cuțitul pe cremă porțiile în forme pătrate. Pe fiecare porție se va turna cu ajutorul unui poș cu dui crema pregătită așa cum s-a arătat, în formă de jumătăți de ouă, puțin aplecate într-o parte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
4	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
5	Alcool 90°	0,150	l
6	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,050	kg
7	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,450	kg
8	Culoare alimentară (verde)	0,0005	kg
9	Fondant de cacao nr. I (decor) (rețeta nr. 102)	0,050	kg
10	Fructe confiate asortate (roșii)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Se pune la rece iar după răcire se taie pe locurile însemnate în porții și se glasează apoi în fondant verde, cu ajutorul unei croșete. Cu un cuțit încălzit în apă fierbinte, se însemnează gura broscuței, în care se vor introduce bucăți de fructe confiate asortate.

În părțile laterale se vor monta două puncte negre de fondant de cacao (ochii).

București (mici) 230

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 209, cu deosebirea că umplutura de cremă se face separat cu cele două feluri de cremă prevăzute în rețetă. Din ambele feluri de cremă se opresc 0,150 kg pentru decor. După răcire blatul umplut se taie în porții de formă dreptunghiulară, se glasează și se decorează pe deasupra cu fondant verde de patiserie, ca un grătar cu liniile oblice, iar din cele două feluri de cremă oprite, cu ajutorul unui poș cu șpriț se montează diferite ornamentații estetice (rozete, flori etc.).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,000	kg
4	Cremă diferite culori (fistic) (rețeta nr. 80)	1,000	kg
5	Fondant de cacao nr. II (de patiserie) (rețeta nr. 103)	2,350	kg
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

231 Bucureşti (mari)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (reţeta nr. 25)	3,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	1,400	kg
3	Cremă aparel diferite culori nr. I (fistic) (reţeta nr. 59)	1,400	kg
4	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,800	l
5	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	3,000	kg
6	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	0,150	kg
7	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi, reţeta nr. 230, cu deosebirea că peste avelinele de cremă se aplică bucăţile de fructe confiate asortate.

232 Buturugi (mici)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (reţeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,100	l
3	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	2,700	kg
4	Cremă diferite culori (fistic) (reţeta nr. 80)	0,300	kg
5	Fructe confiate asortate	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Pregătirea blatului pentru umplut se face aşa cum se arată la reţeta nr. 209 şi se taie numai într-o singură secţiune orizontală. După trampare se umple cu 1 kg din cantitatea de cremă prevăzută în reţetă şi se taie în ştraifuri (fîşii) subţiri de circa 3—3,50 cm. Fiecare fîşie (straif) se fasonează în formă ovală, tăindu-i-se marginile drepte, şi se acoperă cu cantitatea de cremă rămasă pe toată suprafaţa, folosindu-se un poş cu şpriţ special. Se aşază în placuri şi se pun la răcit. După răcire se scot fîşiile şi se taie în porţii lungi de circa 5 cm. Se aşază în chese şi se decorează cu cremă fistic în formă de frunze, ramuri etc. şi cu fructe confiate asortate tăiate estetic.

Buturugi (mari) 233

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	3,300	kg.
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,000	kg
4	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,400	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,050	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Pentru pregătirea blatului a se vedea rețeta nr. 209, cu deosebirea că se va face o singură tăietură orizontală, care după trampare se va umple cu 1/2 din crema prevăzută în rețetă. Se pune la rece, se scoate și se porționează în 100 buc. (porții) pătrate și apoi se modelează rotunjindu-li-se colțurile, astfel ca să capete forma de buturugă (cilindru). Din restul de cremă se vor îmbrăca marginile prăjiturilor cu ajutorul unui poș cu spriț, dîndu-se forma unei coji de copac. Se pun la chese, iar pe deasupra se ornează cu cremă de cafea, cu un spriț mic. Din crema de fistic se montează cîte o spirală pe fiecare prăjitură și cîte o frunzuliță. Din ciocolata cuvertură se pregătesc toporași sau ferăstraie, care se aplică pe crema de fistic.

Buzdugane 234

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (pentru Buzdugane) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	4,700	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
4	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Cojile de indiene după ce se modelează și se fasonează, se trampează și se umplu cu 30% din cantitatea de cremă prevăzută în rețetă. După răcire se scot, se ung pe margini cu o parte din crema rămasă și se barotează cu barotul de nuci grilat. Cu ajutorul unui poș cu dui mic se montează pe fiecare prăjitură diferite ridicături din cremă, care să dea aspectul de buzdugan.

Caprice

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,100	kg
2	Unt	0,800	kg
	Bezea		
3	Zahăr	2,650	kg
4	Ouă (52 albușuri)	26	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Marmeladă superioară	2,700	kg
7	Sare de lămîie	0,015	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Din făină și unt se prepară un foietaj obișnuit, întins subțire și care se coace cu mare atenție. Bezeaua se prepară din 0,500 kg zahăr, 52 albușuri și 2,700 kg marmeladă care se bat la mașină pînă ce se obține o compoziție tare. Se adaugă cantitatea de 1 kg zahăr, care în prealabil a fost fiert pînă la proba de bezea, continuînd-se mestecarea. Zahărul fiert se va adăuga treptat în timp ce se continuă mestecarea. Se introduce vanilina pură și sarea de lămîie dizolvată bătîndu-se continuu pînă la omogenizare. Cu această compoziție (bezea) se umplu foile de foietaj. Se pudrează pe suprafață cu o parte din zahărul prevăzut în rețetă care se oprește în acest scop.

236

Carac (mic)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 ouă) (rețeta nr. 23)	1,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,200	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 237. (Carac mare).

237

Carac (mare)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,900	kg

Modul de preparare:

Blatul tăiat în două tranșe se trampează și se umple cu circa 0,800 kg de cremă de cacao. Pe suprafața blatului umplut se întinde un strat sub-

ţire din crema rămasă, pe care se însemnează porţiile în formă dreptunghiulară. Fiecare porţie, după ce a fost pusă la răcire şi tăiată, se ornează pe deasupra cu cremă ce se va modela din cuţit, astfel ca să aibă înfăţişarea unui acoperiş de casă. Se glasează apoi în fondant alb de patiserie colorat verde, iar ca decor se vor monta tot din fondant verde forme de dublu opt (bucle) care în mijloc vor avea fructe confiate (cireşe etc.).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	3,100	kg
5	Fructe confiate asortate	0,150	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Caraiman 238

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 241 (Carpaţi mici), cu deosebirea că după tăierea în diagonală a ştraifurilor, acestea se lipesc cu cremă de cafea. După ce s-a obţinut forma dreptunghiulară a întregii fişii, se glasează pe margine fiecare fişie cu ciocolată cuvertură amestecată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi Richard nr. I (reţeta nr. 94)	1,675	kg
2	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	4,000	kg
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (reţeta nr. 58)	0,800	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,600	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Caroline cu frişcă 239

Modul de preparare:

Blatul cu zahăr ars se pregăteşte aşa cum se arată la reţeta nr. 209, cu deosebirea că după ce se taie în secţiune orizontală numai o singură dată, se porţionează bucăţi pătrate şi se trampează. Ponciul se împarte după numărul porţiilor şi se montează în formă de cuib pe fiecare bucată de blat uns cu puţină cremă. Fiecare

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. 1 (pentru Caroline) (reţeta nr. 156)	4,500	kg
2	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (reţeta nr. 25)	1,000	kg
3	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	0,250	l
4	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	0,250	kg
5	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	2,150	kg
6	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	2,500	kg

9*

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Ciocolată cuvertură	0,200	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,020	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

bucată se glasează în fondant, iar după răcire se decorează cu frișcă bătută în formă de rozetă dublă în locașul cuibului, peste care se montează o ramură de cuvertură.

240

Caroline cu fructe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. I (pentru Caroline) (rețeta nr. 156)	6,000	kg
2	Fructe confiate asortate	0,300	kg
3	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,800	kg
4	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,300	kg
5	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Cantitatea de ponci prevăzută în rețetă se amestecă cu fructe confiate tăiate mărunt. Mai întîi blatul se taie în tranșe subțiri, peste care se întinde un strat subțire de cremă, apoi se taie în pătrățele din care se face postamentul carolinelor. Ponciul se împarte în 100 buc. egale, care se dresează în formă de piramide, puțin răsucite. Apoi se glasează în fondant de cacao.

241

Carpați (mici)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș" (pentru Carpați) (rețeta nr. 91)	1,300	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,350	kg
3	Barot granulat din susan (rețeta nr. 3)	0,450	kg
4	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Modul de preparare:

Foile de „Doboș" se umplu în straturi egale cu cremă (cinci umpluturi la șase foi) și apoi se pun la răcire. Se scot de la rece și se taie în ștraifuri (fîșii) late de circa 8—9 cm. Fiecare fîșie se taie în diagonală astfel ca bucățile rezultate, așezate în sens invers și lipite două *cîte două cu cremă, să aibă* forma unor triunghiuri a căror bază va fi așezată pe o altă foaie de doboș unsă cu cremă. Se ung cu un strat subțire de cremă pe toată suprafața, se barotează și se pun din nou la rece. Se scot apoi, se taie în porții drept sau oblic și se prăfuiesc cu zahăr farin.

Carpați (mare) 242

Modul de preparare:

Foile „Doboș" se umplu cu cremă de cacao din care se reține o parte ce va fi folosită la montarea triunghiurilor pe foaia de bază. După răcire se taie în ștraifuri late de circa 10—12 cm, iar fiecare ștraif se taie în diagonală în așa fel ca să se obțină două bucăți triunghiulare ce se lipesc cu cremă aparel (fistic) în așa fel ca să devină ștraiful triunghiular. Pe fiecare ștraif se întinde un strat de cremă și se barotează pe margini cu barot de ciocolată cu cremă. Pe deasupra se pudrează cu cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș" (rețeta nr. 92)	1,900	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,000	kg
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,800	kg
4	Susan	0,500	kg
5	Zahăr (pentru grilat susan)	0,500	kg
6	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,600	kg
7	Cacao	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Notă. Din susan și zahăr se face o compoziție — grilaj — care se va rafina la brueză și se va adăuga la crema de cacao.

Cartofi (ponci) 243

Modul de preparare:

Cantitatea de ponci preparată în rețetă se împarte în 100 buc. ce se dresează apoi în forme lunguiețe (de cartofi) — care apoi se barotează cu barot granulat mărunt. După barotare se prăfuiesc cu cacao pudră. Barotul granulat de nuci maron (rețeta nr. 7) poate avea în amestec și un mic procent de barot granulat verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. I (pentru cartofi)	7,800	kg
2	*Barot granulat din nuci maron* (rețeta nr. 7)	1,000	kg
3	Cacao	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Cataif cu cremă de nuci 244

Modul de preparare:

Se pregătește mai întîi crema de nuci astfel: nucile se trec prin mașină, iar pesmetul se opărește cu laptele în care se dizolvă zahărul prevăzut în

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	C a t a i f c r u d (rețeta nr. 31)	3,500	kg
2	Unt (pentru față)	0,200	kg
	C r e m ă		
3	Nuci miez	2,750	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Scorțișoară	0,025	kg
5	Pesmet alb	0,200	kg
6	Lapte	0,800	l
7	Zahăr	0,600	kg
8	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
	Sirop		
9	Zahăr	5,000	kg
10	Glucoză	1,000	kg
11	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
12	Apă de flori	0,050	l
13	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g plus 10 g sirop

rețetă. Se adaugă scorțișoara și se amestecă cu nucile și răzătura de lămîie, formînd astfel o cremă moale. Cataiful, proaspăt se desface ușor, pentru a nu se rupe firele, și se împarte în 100 porții, întinzîndu-se pe o masă de marmură. Se pune crema de nuci la mijloc și se rulează. Se ung cu unt și se coc. După coacere se opăresc cu siropul prevăzut. Din cantitatea de sirop se oprește circa 1 kg, care servește ca atare la fiecare porție de cataif.

Notă: În compoziția siropului se vor folosi circa 3 l apă, la cantitatea de materie primă prevăzută.

245 Cataif cu frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cataif copt siropat (rețeta nr. 30)	2,600	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	7,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

Modul de preparare:

Notă. Pentru prepararea cataifului cu frișcă sînt necesare tăvi speciale cu margini înalte de 6 cm, fixe, iar cea de-a patra demontabilă. Tăvile trebuie de asemenea să fie prevăzute în partea de jos cu dubluri de tablă găurită (demontabilă) care să dea posibilitatea de scurgere a lichidului lăsat de frișcă. Capacitatea tăvilor va fi după necesitățile de punere în consum a cataifului de 12—24 buc. etc. Jumătate din cantitatea de cataif copt se așază în tăvi, iar din restul se taie fețele necesare în raport de numărul porțiilor. Se pune frișca bătută peste cataiful așezat în tavă și se nivelează. Peste frișcă se așază capacele din cataif, decorîndu-se cu cîte o rozetă de frișcă, dublă, cu ajutorul unui poș cu șpriț mare.

246 Ceahlău

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș" (rețeta nr. 92)	1,250	kg
2	Cremă de turtă de cacao (rețeta nr. 81)	2,300	kg

Modul de preparare:

Cinci sau șase foi „Doboș" se umplu cu crema de turtă de cacao la care se adaugă și barot granulat obținut din nuci

și zahăr. Se pun la rece, iar după răcire se taie în ștraifuri late de 4—5 cm care apoi se glasează întregi pe deasupra și pe marginile laterale. Se decorează cu cireși confiate și cu ciocolată cuvertură și se taie în forme trapezoidale.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Nuci miez	0,150	kg
4	Zahăr	0,300	kg
5	Ciocolată cuvertură nr. II (rețeta nr. 33)	1,250	kg
6	Cireși confiate (rețeta nr. 35)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Chanticler

247

Modul de preparare:

Blatul de zahăr ars se tranșează în foi și se întinde pe tăvi sau chiar pe platouri, însiropîndu-se. Peste blatul însiropat se întinde crema de șarlotă, pregătită din compoziția specificată în rețetă (a se vedea rețeta de șarlotă), înainte de a se coagula. Peste crema de șarlote se montează frișca bătută în amestec de cacao (frișcă de ciocolată), nivelîndu-se bine cu cuțitul. Apoi se rade ciocolata, într-un strat subțire, pe suprafața preparatului. Se porționează printr-o ușoară apăsare cu cuțitul peste răzătura de ciocolată, însemnînd apoi cu un dui mare, cîte un cerculeț pe fiecare porție.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	1,400	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,900	kg
	Cremă de șarlotă		
3	Lapte	0,450	l
4	Zahăr	0,500	kg
5	Ouă	4	buc.
6	Gelatină alimentară	0,040	kg
7	Rom superior	0,100	l
8	Vanilină pură	0,0002	kg
9	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	1,400	kg
10	Fructe confiate asortate	0,200	kg
11	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	5,300	kg
12	Cacao	0,200	kg
13	Ciocolată cuvertură (rasă)	0,180	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Șarlote cu cafea

248

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr 249, cu deosebirea că din lapte, zahăr, ouă, gelatină și șvarț, fierte împreună, se pregătește compoziția de șarlote, la care după răcire se adaugă romul și o parte din frișca bătută

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	2,000	l
2	Zahăr	1,000	kg
3	Ouă	20	buc.
4	Cafea prăjită, măcinată	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,150	kg
6	Șvarț de patiserie (rețeta nr. 194)	0,100	l

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Rom superior	0,050	kg
8	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	4,500	kg
9	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

(2 kg), amestecată cu cafea prăjită şi măcinată. Restul de frişcă se foloseşte pentru decor împreună cu cojile de portocale confiate.

249 Şarlote de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Ouă	20	buc.
3	Lapte	1,000	l
4	Gelatină alimentară	0,150	kg
5	Cacao	0,200	kg
6	Rom superior	0,200	l
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	5,300	kg
9	Fructe confiate asortate	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Se amestecă zahărul cu ouăle şi laptele, se dau în fiert mestecîndu-se în timpul fierberii cu telul, se adaugă şi gelatina care mai înainte a fost muiată în apă rece şi se fierbe încă 2—3 minute. În momentul cînd se dă jos de pe foc se pune şi cantitatea de cacao prevăzută în reţetă, cernută. După ce compoziţia s-a răcit i se adaugă romul, vanilina şi o cantitate de 3 kg frişcă bătută, mestecîndu-se lejer. Compoziţia rezultată se toarnă cu poşul în chese de şarlote ceruite sau în cupe. Peste fiecare şarlotă se face cîte o avelină din restul de 1,500 kg frişcă bătută, care apoi se decorează cu fructe confiate roşii.

250 Şarlote de vanilie cu fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Ouă	20	buc.
3	Lapte	1,000	l
4	Gelatină alimentară	0,150	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	5,000	kg
9	Coji de portocale confiate (pentru decor) (reţeta nr. 37)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 249 (şarlote de ciocolată), cu deosebirea că la cremă după răcire se pun în loc de cacao, fructe confiate.

Modul de preparare:

Compoziţia de indiene se va pregăti după indicaţiile date la reţeta nr. 38.

Din compoziţia de indiene se toarnă pe o hîrtie, cu ajutorul unui poş cu dui, pişcoturi. Se coace la foc uşor. După coacere şi răcire pişcoturile se trampează cu sirop şi se aşază în beghine, pe pereţii interiori şi pe partea de jos ai acestora.

Compoziţia de şarlotă se va pregăti conform indicaţiilor date la reţeta nr. 249. În timpul pregătirii compoziţiei de şarlotă se va încorpora în ea şi barotul de alune turceşti. Compoziţia de şarlotă se toarnă apoi în beghine, peste pişcoturile aranjate. Deasupra, peste compoziţia de şarlotă, se aranjează din nou pişcoturi trampate în sirop. Se pune la rece. După răcire se scoate din forme (beghine) şi se decorează cu gust cu frişcă bătută, alune turceşti prăjite şi jeleu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Indiene		
1	Ouă	35	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Făină (pentru prăfuit)	0,050	kg
	Şarlote		
5	Zahăr	0,400	kg
6	Ouă	8	buc.
7	Lapte	0,500	l
8	Gelatină alimentară	0,100	kg
9	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg
10	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,250	kg
11	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	2,600	kg
12	Alune turceşti	0,150	kg
	Barot granulat		
13	Alune turceşti	0,250	kg
14	Zahăr	0,500	kg
	Sirop de trampat		
15	Zahăr	0,300	kg
16	Apă	0,300	l
17	Rom superior	0,100	l
	Decor		
18	Jeleu	0,100	kg
19	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	2,700	kg
20	Alune turceşti	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Choix á la crême (mici) 252

Modul de preparare:

Crema prevăzută în reţetă se introduce în cojile pentru choix à la crême, în stare rece, iar peste aceasta se montează frişca bătută, cu ajutorul unui poş prevăzut cu un şpriţ mare ca cel pentru savarine. Apoi li se pun capacele care mai înainte au fost pudrate cu zahăr. (Nu este bine să se pudreze după ce au fost puse deasupra capacele).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler (reţeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (reţeta nr. 77)	3,000	kg
3	Esenţă de rom	0,005	l
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	2,700	kg
5	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

253 Choix à la crême (mare)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji ecler (pentru choix à la crême mare) (rețeta nr. 45)	2,125	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,500	kg
3	Cacao	0,100	kg
4	Fructe confiate asortate	0,300	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,850	kg
6	Zahăr farin	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 252, cu deosebirea că în crema de vanilie se va adăuga cacaua și fructe confiate asortate, tăiate.

254 Ciocolatine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
3	Cacao (la sirop)	0,050	kg
4	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,500	kg
5	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	2,000	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul alb pregătit se taie în două secțiuni — pentru două umpluturi. După umplere i se unge fața cu cremă, i se fac zimți cu ajutorul unui pieptene confecționat din carton și se taie în forme pătrate, după care se barotează de jur împrejur. Se decorează fiecare prăjitură cu o rozetă de cremă la mijloc, la care se adaugă bucăți de coji de portocale confiate tăiate mărunt.

255 Cișmigiu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	2,000	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	1,500	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
4	Frișcă bătută cu cacao (rețeta nr. 106)	3,000	kg

Modul de preparare:

Principalele componente ale acestei prăjituri sînt: blatul, crema de ciocolată și frișca bătută cu cacao. După răcire, blatul se taie în două, se trampează și se umple cu crema de cacao prevăzută în

rețetă. Se pune din nou la rece. După răcire se taie pătrate și li se montează formele de ciocolată ce au fost în prealabil întinse pe hîrtie. Fiecare prăjitură se decorează cu frișcă bătută la care s-a adăugat cacaua și vanilina prevăzută în rețetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Ciocolată cuvertură nr. III (rețeta nr. 34)	1,300	kg
6	Fructe confiate asortate	0,200	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Notă. Ciocolata se taie în dreptunghiuri după care se montează pe cele patru laturi ale fiecărei prăjituri cu ajutorul cremei.

Ciuperci 256

Modul de preparare:

Cojile de indiene, din care se vor face pălăriile, se însiropează și se glasează în fondant de cacao pe partea ovală. Acestea se așază în chese cu partea ovală glasată în jos, iar peste ele se pune cremă cu șprițul pe toată suprafața și apoi se pudrează cu cacao. În cremă, la mijloc se montează codițele din merengue care vor fi date cu cremă și cu barot pe partea superioară.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de indiene nr. III (pentru ciuperci) (rețeta nr. 40)	1,300	kg
2	Coji meringue nr. III (pentru ciuperci) (rețeta nr. 44)	0,700	kg
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,650	kg
4	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l
5	Fondant de cacao nr. I (*rețeta nr. 102*)	2,000	kg
6	Cacao (pentru pudrat)	0,030	kg
7	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Ciuperci cu cremă de pralină 257

Modul de preparare:

Din cantitatea de fondant, unt și pralină se face o compoziție alifioasă. Din această compoziție se toarnă pe tăvi îmbrăcate cu hîrtie pergament, cu poșul, prevăzut cu dui, pălăriile ciupercuțelor și codițele. Se pun la rece și după răcirea pălăriilor, li se aplică codițele, se obțin forme de ciuperci, care se glasează în ciocolată cuvertură pregătită cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	2,500	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Pralină cu fondant și cacao (pentru bombonerie) (rețeta nr. 160)	1,300	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
6	Ciocolată cuvertură	1,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cremă aparel cu cacao (rețeta nr. 57)	2,000	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,850	kg
5	Cremă aparel de cacao (decor) (rețeta nr. 57)	1,000	kg
6	Cremă aparel cu aromă de portocale (decor) (rețeta nr. 52)	0,600	kg
7	Cremă aparel diferite culori (fistic) (decor) (rețeta nr. 59)	0,600	kg
8	Cornețele langues de chats (rețeta nr. 40)	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

În ce privește pregătirea blatului se va vedea rețeta nr. 24. Acesta după trampare și umplere se taie în forme pătrate, barotîndu-se pe margini și decorîndu-se pe deasupra cu cremă de cacao oprită de la umplut. În decorul de cremă se așază pe fiecare bucată trei cornețele din langues de chats umplute fiecare cu un fel de cremă din cele prevăzute în rețetă. Umplerea se face cu ajutorul unui poș cu spriț mic.

259 Cornete cu cremă de ciocolată și frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	„Langues de chats" nr. I (rețeta nr. 125)	2,000	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,000	kg
3	Cacao (la cremă)	0,050	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	1,100	kg
5	Jeleu de fructe (111)	0,150	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Cornețelele se pregătesc din semipreparatele langues de chats, unse la suprafață cu un strat subțire de jeleu, glasate și decorate cu fondant de cacao. Crema de vanilie în stare rece se introduce în cornete cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui. La suprafața fiecărui cornet se adaugă frișcă, cu ajutorul unui poș prevăzut cu spriț mare, în formă de avelină, peste care se rade ciocolată.

Notă. Deoarece nu durează, se recomandă a se produce numai în raport cu puterea de desfacere a zilei respective.

Cortulețe sau sonde

260

Modul de preparare:

Blatul după tranșare se umple la două rînduri cu cremă. Se taie în forme pătrate, se barotează și se acoperă cu cremă (cu poșul cu șpriț) pe toată suprafața.

P e n t r u c o r t u l e ț e se montează din cuvertură de ciocolată triunghiuri — patru de fiecare prăjitură — care se așază peste cremă cu baza în jos, dînd astfel aspectul unui cort.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,000	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	1,000	kg
5	Cremă de cacao nr. I (decor) (rețeta nr. 61)	1,800	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

P e n t r u s o n d e se toarnă cu cornetul pe hîrtie pergament din ciocolată triunghiuri, ce vor constitui cîte o latură a sondei, care se montează pe prăjitură, astfel ca să dea aspectul unei sonde.

Notă. Din aceeași compoziție prevăzută în rețetă se pot pregăti două feluri de prăjituri: cortulețe și sonde.

Coșulețe cu cremă nr. I

261

Modul de preparare:

Pentru pregătirea lintzerului se va vedea rețeta nr. 196. Aluatul de lintzer obținut se modelează din mînă în forme de coșulețe și apoi se pun la copt.

Crema de lapte după pregătire și răcire se introduce în coșulețe, care se decorează pe deasupra cu cremă de cacao cu ajutorul poșului cu șpriț sau dui. Se introduc apoi la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	L i n t z e r		
1	Făină	2,400	kg
2	Zahăr	0,550	kg
3	Untură	0,750	kg
4	Ouă	6	buc.
5	Bicarbonat de sodiu	0,100	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 77)	0,050	kg
	C r e m ă d e l a p t e		
7	Zahăr	0,750	kg
8	Făină	0,400	kg
9	Lapte	1,850	l
10	Ouă	8	buc.
11	Cacao	0,075	kg
12	Vanilină pură	0,00025	kg
13	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

262

Coșulețe cu cremă nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard" nr. I (rețeta nr. 94)	1,700	kg
	Cremă cu frișcă		
2	Zahăr	0,750	kg
3	Unt	0,750	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,750	kg
5	Cacao	0,150	kg
6	Rom superior	0,150	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	1,000	kg
9	Ciocolată cuvertură nr. II (decor) (rețeta nr. 33)	0,500	kg
10	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Din compoziția „Alcazar" se toarnă cu poșul cu dui indiene mici cîte două pentru fiecare prăjitură. După coacere și răcire se umplu cu cremă de cacao și se pun din nou la rece. După răcire se scot și se dau pe margini cu cremă și cu barot de cacao. Se decorează cu cremă de ciocolată cu ajutorul unui poș cu șpriț mic și li se montează minerele din coji de portocale.

Notă. Crema de cacao se va prepara astfel: se fierbe zahărul cu frișca pînă la proba de aparel. Se răcește, după care se adaugă untul, mestecîndu-se bine pînă se alifiază (spumează).

263

Coșulețe cu cremă și fructe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lintzer		
1	Făină	0,650	kg
2	Unt	0,300	kg
3	Zahăr farin	0,200	kg
4	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
5	Bicarbonat de sodiu	0,002	kg
6	Făină (pentru dresat)	0,100	kg
	Cremă		
7	Lapte	0,850	l
8	Amidon praf de grîu	0,200	kg
9	Unt	0,550	kg
10	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
11	Lichior „Cherry-Brandy"	0,075	l
12	Esență de lămîie	0,002	l
13	Zahăr	0,550	kg
14	Jeleu din agar-agar (rețeta nr. 110)	1,300	kg
15	Esență „Cherry-Brandy"	0,010	l
16	Compot din fructe (2,400 kg)	4	cutii 1/1

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 264.

Coşuleţe cu cremă şi fructe (format mare) 264

Modul de preparare:

Pregătirea lintzerului se face ca la reţeta nr. 195. Din lintzer se montează coşuleţe care se umplu cu cremă la care se adaugă lichior triplu sec. Peste cremă se pun fructele din compot şi se glasează cu jeleu agar-agar.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	L i n t z e r		
1	Făină	0,700	kg
2	Margarină	0,450	kg
3	Zahăr farin	0,250	kg
4	Ouă (2 gălbenuşuri)	1	buc.
5	Ouă	1	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,003	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
9	Făină (la chese)	0,100	kg
	C r e m ă		
10	Lapte	1,500	l
11	Amidon praf de grîu	0,200	kg
12	Zahăr	0,400	kg
13	Unt	0,500	kg
14	Lichior „Triple-Sec"	0,050	l
15	Compot din fructe (3,300 kg) asortate	5,5	cutii 1/1
16	Jeleu din agar-agar (reţeta nr. 110)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Coşuleţe cu frişcă şi ciocolată 265

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (60 albuşuri)	30	buc.
2	Zahăr	3,000	kg
	C r e m ă		
3	Frişcă 32% grăsime	3,150	kg
4	Zahăr	0,400	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,500	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Coji de portocale confiate (decor) (reţeta nr. 37)	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Componentele principale ale acestei prăjituri sînt: bezeaua şi frişca de ciocolată. Bezeaua pregătită se toarnă cu poşul cu dui pe tăvi curate în diferite forme: cercuri pentru margini şi mînere, care apoi se usucă la un foc moale. După uscare şi răcire se aşază mai întîi postamentul, peste postament se pune cercul, se decorează cu frişcă bătută. La frişca bătută se adaugă ciocolata topită în prealabil şi coaja de portocală prevăzută în reţetă, tocată mărunt. După decorare i se montează mînerele din bezea şi capătă forma de coşuleţ.

Din compoziţia de bezea se vor turna şi 100 buc. postamente.

266 Coşuleţe cu frişcă şi fructe proaspete

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Mermenta !		
1	Făină	1,100	kg
2	Unt	0,675	kg
3	Zahăr	0,500	kg
4	Ouă (4 gălbenuşuri)	2	buc.
5	Unt (pentru tăvi)	0,100	kg
6	Ouă	1	buc.
7	Bicarbonat de sodiu	0,003	kg
8	Cremă de vanilie cu unt (reţeta nr. 78)	1,600	kg
9	Frişcă bătută cu gelatină (reţeta nr. 107)	2,900	kg
10	Căpşuni (sau alte fructe la valoare)	2,000	kg
11	Ciocolată cuvertură nr. I (reţeta nr. 32)	0,675	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de făină, unt, zahăr, ouă, bicarbonat se face un aluat, care se mulează în forme aşa cum se arată în reţeta *nr. 196. Acestea se glasează* în exterior cu ciocolată cuvertură, iar în interiorul lor se introduce crema de vanilie cu ajutorul unui poş prevăzut cu dui. Pe deasupra se montează frişca bătută şi se decorează cu fructele prevăzute.

267 Coşuleţe cu fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (reţeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,800	l
3	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	2,000	kg
4	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	3,500	kg
5	Fructe confiate asortate *(reţeta nr. 61)*	*0,500*	kg
6	Cremă de cacao nr. I (pentru decor) (reţeta nr. 61)	0,500	kg
7	Cremă aparel diferite culori (fistic) (reţeta nr. 59)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul cu zahăr ars după trampare cu sirop se umple cu cremă la două rînduri şi se pune la rece. După răcire, se taie în forme rombice şi se glasează cu fondant de cacao. Se dresează pe deasupra un cerc din cremă de cacao în care se introduc fructe confiate. Cu crema de fis*tic se decorează în jur* frunzuliţe, astfel încît să dea aspectul unui coşuleţ cu fructe.

Coşuleţe grilaj „Moca" 268

Modul de preparare:

Se prepară un grilaj din nuci şi zahăr care se mulează în forme de savarine lunguieţe asemănătoare coşuleţelor.

La compoziţia bezelei obişnuite se adaugă cafeaua măcinată prevăzută care apoi se pune în coşuleţe, cu ajutorul poşului cu şpriţ.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Grilaj		
1	Zahăr	1,400	kg
2	Nuci miez	1,400	kg
	Bezea		
3	Ouă (54 albuşuri)	27	buc.
4	Zahăr	2,800	kg
5	Cafea prăjită, măcinată	0,150	kg
6	Sare de lămîie	0,010	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,040	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Coşuleţe cu susan 269

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,900	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Glucoză	0,080	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
5	Blat cu zahăr ars (din 20 ouă) (reţeta nr. 23)	1,750	kg
6	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	2,200	kg
7	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	2,300	kg
8	Cremă aparel diferite culori nr. I (reţeta nr. 59)	1,000	kg
9	Fructe confiate asortate	0,700	kg
10	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,000	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Susanul ales de impurităţi se spală şi apoi se prăjeşte puţin. Zahărul se topeşte într-un vas de aramă nespoit (spre a nu se înnegri). După topire se adaugă glucoza şi susanul. Compoziţia rezultată se întinde subţire cu merdeneaua pe o masă unsă puţin cu ulei. Cu o formă rotundă, de pateuri, se taie în bucăţi, cărora din mînă li se dă forma de coşuleţe, care, spre a se menţine, se introduc în forme de savarine. Toartele — mînerele — coşuleţelor se taie cu cuţitul din susan şi se aplică la acestea. Blatul cu zahăr ars se tranşează în două, se trampează şi se umple cu 2 kg de cremă de cacao. Se recomandă ca blatul să nu fie înalt, pentru ca la tăierea în porţii pătrate să nu fie mai late ca suprafaţa prăjiturilor de ciocolată. Blatul umplut se taie în careuri şi se glasează în fondant de cacao. După glasarea acestora se aşază la chese, se punctează cu cremă la mijloc spre a se lipi coşuleţele. Decorarea coşuleţelor se face cu cremă aparel culori, iar din restul de cremă de cacao se dresează aveline peste care se pun fructe confiate asortate, tocate bucăţi mici.

Cremă „Diplomat"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Pişcoturi		
1	Ouă	24	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Făină	0,600	kg
	Cremă		
4	Zahăr	0,300	kg
5	Gelatină alimentară	0,075	kg
6	Ouă	8	buc.
7	Fructe confiate asortate	0,700	kg
8	Lichior „Triple sec"	0,300	l
9	Răzătură de portocale (reţeta nr. 178)	0,050	kg
10	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	6,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Pişcoturile se pregătesc din materia primă prevăzută în reţetă, aşa cum se arată la reţeta nr. 602. Se taie în jumătate, se stropesc cu $1/2$ din cantitatea de triplu sec şi apoi se aşază în benghine, pe marginea acestora, în picioare, lipindu-se cu puţină compoziţie de cremă între ele. La baza formei se introduc resturi de *la modelarea pişcoturilor.* Crema se prepară astfel: Se amestecă cu telul, într-un căzănel zahărul şi ouăle, la care se adaugă circa 0,100 kg frişcă nebătută şi 0,100 kg apă. Se pune la fiert, continuîndu-se amestecul, iar cînd dă în fiert, se trage la o parte de pe foc şi i se adaugă gelatina, care mai întîi a fost muiată în apă rece. Se lasă a se răci şi după răcire se introduc: răzătura de portocale, fructele confiate asortate, restul de triplu sec şi $1/2$ din cantitatea de frişcă bătută. Această compoziţie se toarnă în formele în care au fost aranjate pişcoturile, acoperindu-se pe deasupra cu resturi de pişcoturi. Se pune la rece, cu beghine cu tot, iar după răcire se scoate din forme şi se aranjează pe tăvi sau platouri.

Cu restul de frişcă se decorează toată suprafaţa, în aşa fel ca să se poată vedea şi pişcoturile. Pe fiecare porţie se va monta o avelină din *frişcă, care se va decora cu fructe confiate asortate, tocate mărunt.*

271 Cremşnit (Kremschnit) cu cremă de vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (reţeta nr. 97)	2,500	kg
2	Cremă de vanilie (reţeta nr. 77)	5,800	kg
3	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Jumătate din foietajul copt (foi) se aşază cu faţa în sus intr-o ramă, astfel dimensionată încît să dea *un număr de porţii egale* (de preferinţă pătrate). Peste acest foietaj se toarnă crema de vanilie în stare fierbinte şi se nive*lează, acoperindu-se cu cea de-a doua foaie, aşezată cu faţa în jos.* Se lasă a se răci şi apoi se taie cu un cuţit umed, în porţii egale.

Pe deasupra se pudrează cu zahăr farin.

Cremșnit cu cremă și frișcă

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 274, cu deosebirea că la cremă se avansează și frișca bătută, iar pe deasupra se pudrează cu zahăr farin.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,350	kg
2	Margarină	1,350	kg
3	Făină (la turat)	0,225	kg
4	Sare	0,025	kg
5	Oțet	0,010	l
	Cremă de vanilie		
6	Lapte	1,850	l
7	Zahăr	0,250	kg
8	Ouă	11	buc.
9	Zahăr (la albușuri)	0,250	kg
10	Amidon praf din grîu	0,225	kg
11	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	2,200	kg
12	Zahăr farin	0,225	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Cremșnit cu frișcă și cacao

273

Modul de preparare:

Jumătate din cantitatea de foietaj copt se taie în pătrate, în raport cu numărul de porții ce urmează a se obține. Peste această foaie se pune crema de vanilie, care trebuie pregătită cu albușul bătut. I se adaugă cojile de portocale tocate și se toarnă în stare fierbinte pentru a se putea gelatina. După aceasta se pune restul de foietaj copt deasupra, iar după aceea se întoarce cu partea de dedesubt deasupra. Apoi se scoate din cerc și se taie în numărul de bucăți însemnate. Se decorează pe deasupra cu frișcă bătută în care a fost introdusă cacaua.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,400	kg
	Cremă de vanilie		
2	Lapte	3,500	l
3	Zahăr	1,400	kg
4	Făină	0,500	kg
5	Ouă	24	buc.
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg
8	Cacao (la frișcă)	0,100	kg
9	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

10*

Cremşnit glasat în fondant

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,500	kg
2	Unt	1,300	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oţet	0,030	l
5	Făină (la turat)	0,200	kg
	Cremă de lapte		
6	Lapte	2,800	l
7	Amidon praf	0,350	kg
8	Zahăr	0,700	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Ouă	14	buc.
11	Rom superior	0,050	l
12	Lichior „Triple-Sec"	0,050	l
13	*Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)*	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Pregătirea foietajului şi crema de lapte se arată la reţetele nr. 77 şi 98, cu deosebirea că la cremă se adaugă romul şi lichiorul triplu sec în timpul amestecului şi după fierbere. După ce foietajul se coace se desparte în două. O parte se introduce în ramă pentru partea de jos a cremşnitului, iar peste aceasta se pune crema în stare fierbinte. Peste cremă se va aplica a doua foaie cu faţa în jos. După răcire se glasează cu fondant alb toată suprafaţa şi se taie în bucăţi pătrate.

275

Creole glasate in ciocolată cuvertură

Nr. crt.	*Materia primă*	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboş" (pentru prăjituri Doboş) (reţeta nr. 91)	1,300	kg
	Cremă		
2	Zahăr	1,600	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Cacao	1,100	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,250	kg
6	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,200	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
	Glazură		
8	Ciocolată cuvertură	1,100	kg
9	Ulei *comestibil rafinat*	0,150	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Din compoziţia „Doboş" preparată după procedeul cunoscut se toarnă cu poşul cu un dui mic, pe tăvi unse cu ulei şi pudrate cu făină, 200 rondele cu diametrul de circa 6 cm. Se coc la foc potrivit. După coacere se desprind de pe tăvi şi se dau la răcit. Pentru cremă se fierbe 1,600 kg zahăr la proba de fondant de patiserie şi se răceşte pe o masă de marmură. După completa răcire se adaugă untul, cacaua, ciocolata şi vanilina şi se bate cu telul (manual sau mecanic) pînă se obţine o cremă omogenă şi afînată, iar la sfîrşit se adaugă şi fructele confiate, mărunt tocate.

Rondelele de „Doboș", ajustate cu forma, se împerechează cîte două foi, apoi se umplu cu crema preparată, nivelîndu-se laturile cu un cuțitaș, și se obține astfel forma unui disc de circa 2,5 cm grosime. Se pun apoi la rece pentru întărirea cremei.

Se prepară cuvertura din 1,100 kg ciocolată cuvertură și 0,150 kg ulei, apoi cu ajutorul unei crosete se face glasarea, fiecare prăjitură fiind introdusă în ciocolată pînă la bază, scuturîndu-se ușor pentru a nu încărca prea multă ciocolată. După înghețarea ciocolatei se face cu un cornet un decor de ciocolată pe deasupra, fie un lănțișor pe margini, fie o fundă cu 4 falduri sau orice alt decor cît mai reușit. Se pun apoi la chese de pergament.

Notă. După răcirea zahărului fiert, acesta se introduce într-un căzănel, unde se va adăuga și untul, cacaua și vanilina pură. După amestecarea și tablarea compoziției se adaugă ciocolata cuvertură topită și fructele confiate tocate.

Crizanteme nr. I — 276

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat (rețeta nr. 185)	1,800	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,000	kg
4	Cremă de cacao nr. I (pt. barotat) (rețeta nr. 61)	1,000	kg
5	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	1,400	kg
6	Cremă de cacao nr. I (pentru decor) (rețeta nr. 61)	1,500	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Blatul se umple la fel ca la prăjiturile de ciocolată și se taie în formă pătrată ca amandinele. Se barotează cu barot granulat și se decorează cu cremă care se pune deasupra sub formă de aveline mari.

Acest decor se suplimentează cu un decor de petale făcute din cuvertură în formă de semicerc, astfel încît un capăt al petalei să intre sub cremă, iar celălalt capăt să fie întors spre centrul prăjiturii.

Prepararea petalelor se face astfel: din hîrtie pergament sau cerată se taie un format de petale lungi de 6—7 cm și late la mijloc de $2^1/_2$ cm. (Se poate face tăierea mai multor bucăți deodată prin suprapunerea foilor de hîrtie.) Aceste petale de hîrtie se prind de un capăt cu două degete și se trec peste cuvertura preparată în așa fel ca să se prindă cuvertura numai pe o parte. Se pun una cîte una pe un obiect rotund ca să înghețe în format oval. După înghețare se scot hîrtiuțele care pot fi întrebuințate de mai multe ori.

277 Crizanteme nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao și nuci (rețeta nr. 20)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă aparel diferite culori (rețeta nr. 59)	0,500	kg
	Cremă cu frișcă		
4	Zahăr	0,500	kg
5	Unt	0,500	kg
6	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
7	Cacao	0,100	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,500	kg
9	Fructe confiate asortate	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul pregătit ca la rețeta nr. 20 se taie în trei (orizontal), se trampează și se umple cu două rînduri de cremă. După răcire se taie în bucăți pătrate care se glasează în fondant. Se decorează cu fructe confiate de diferite culori tocate, peste care se aplică un decor cu cremă de fistic.

Notă: Crema se prepară astfel: se fierbe zahărul cu frișca, la proba de aparel; după răcire i se adaugă untul și cacaoua cernută.

278 Cuib punch

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. 1 (rețeta nr. 156)	6,000	kg
2	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,000	kg
3	Culoare alimentară diferită	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Ponciul după ce se dresează în diferite forme, se glasează în fondant alb de patiserie colorat diferit, iar cu o parte se decorează în formă de spirală sau de foi de trifoi etc.

Fondantul cu care se face decorul va fi de altă culoare decît glazura produsului. Din crema prevăzută pentru ponci se va reține 0,500 kg cu care se vor face avelinele ce formează decorul produsului.

279 Cuiburi

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,400	kg

Modul de preparare:

Blatul se pregătește ca la rețeta nr. 209. După trampare cu sirop se umple cu 1/2 din cantitatea de cremă, se pune la rece

şi după răcire se taie în bucăţi pătrate. Acestea se ung cu cremă pe margini, se barotează şi li se montează pe deasupra cîte un cerc cu cremă cu ajutorul unui poş prevăzut cu spriţ. În cremă se înfig bucăţi de ciocolată prelucrată (în formă de aşchii). Se pudrează cu zahăr farin, iar în locaşul format din cremă şi ciocolată, se aşază cîte trei bucăţi de drageuri de culori diferite

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,500	l
4	Barot granulat de nuci maron (reţeta nr. 7)	1,300	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
6	Drajeuri simple (ouşoare din zahăr) (reţeta nr. 150)	0,500	kg
7	Zahăr farin	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Cupe Bucureşti

280

Modul de preparare:

Blatul preparat după procedeul cunoscut, se trampează şi se umple cu cremă de ciocolată şi fistic. După răcire se taie în 100 buc. în forme pătrate şi se glasează în fondant de cacao. Se pregătesc apoi din compoziţie de roşeuri 100 buc. cupe, turnate cu poşul cu dui în forme de emisfere. Se ţin puţin la cuptor pînă prind crustă fără să se usuce. După ce s-au scos de pe tăvi, se presează puţin formîndu-se o mică scobitură. Pe marginile cupei se pune un barot de ciocolată, iar cavitatea (scobitura) se umple cu fructe confiate tocate. Pe deasupra se trage un fileu de cuvertură. Cupele se aranjează peste prăjiturile glasate, căpătînd astfel aspectul unei cupe pe postament. Se aranjează apoi la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat din zahăr ars (din 36 ouă) (reţeta nr. 25)	2,600	kg
2	Cremă aparel de cacao (reţeta nr. 57)	1,350	kg
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (reţeta nr. 59)	1,350	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,150	kg
5	Caise în alcool (reţeta nr. 27)	0,150	kg
6	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,600	l
	Bezea (roşeuri)		
7	Zahăr	0,600	kg
8	Ouă (12 albuşuri)	6	buc.
9	Barot din fondant cu cacao (reţeta nr. 3)	0,125	kg
10	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	2,700	kg
11	Ciocolată cuvertură	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

281 Darcle

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard" nr. III (cu alune turceşti) (reţeta nr. 96)	2,000	kg
2	Cremă aparel „Alunetta" (reţeta nr. 51)	2,300	kg
3	Cremă aparel „Alunetta" (reţeta nr. 51)	1,400	kg
4	Barot granulat din alune turceşti (reţeta nr. 4)	0,600	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,600	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,060	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Din foile „Richard" se taie cu ajutorul unei forme metalice rotunde 200 buc. capace cu diametrul de circa 30 mm, care se vor glasa în ciocolată cuvertură numai pe o faţă. Resturile rămase se vor sfărîma cu merdineaua şi se vor adăuga la cremă (2,300 kg). Cu această cremă se umplu apoi ambele capace după care se barotează pe marginile laterale. Din ciocolata cuvertură rămasă se trage cîte un chenar pe marginile suprafeţei prăjiturilor după care se decorează cu cremă.

282 Delice

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (reţeta nr. 25)	3,300	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	2,000	kg
4	Cremă aparel diferite culori (reţeta nr. 59)	2,200	kg
5	Barot granulat din nuci maro (reţeta nr. 7)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul se pregăteşte ca la reţeta nr. 14. După trampare se umple cu două rînduri de cremă de cacao şi culori, din care se va reţine o parte pentru barotat şi decorat pe deasupra. După răcire se taie în bucăţi pătrate, se barotează şi se dresează cu cele două feluri de cremă în diferite forme: aveline, mere, pere etc.

283 Desert fructe (sferice)

Nr crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (reţeta nr. 101)	3,750	kg
2	Fructe confiate asortate	1,500	kg
3	Sare de lămîie	0,040	kg
4	Esenţă de lămîie	0,040	kg

Modul de preparare:

Fondantul se amestecă cu fructele tocate, sarea de lămîie, esenţa şi culoarea alimentară. Compoziţia rezultată se împarte în numărul de bucăţi, după care se dresea-

ză manual în forme sferice. Acestea se glasează în fondant, se dau prin pudră de cacao şi se împachetează în celofan.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Culoare alimentară (galbenă)	0,003	kg
6	Cacao	0,075	kg
7	Fondant alb de bombonerie (reţeta nr. 101)	1,850	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Desert portocale

284

Modul de preparare:

Blatul se pregăteşte ca la reţeta nr. 14. Se taie în două secţiuni orizontale. Nu se trampează. Se pregăteşte crema la care se adaugă cojile de portocale confiate. Din crema pregătită se reţin circa 0,700 g pentru decor, iar cu restul se umple blatul, punîndu-se la rece. După răcire se glasează pe suprafaţă cu fondant, se taie în bucăţi pătrate, se barotează pe margini cu ajutorul unei croşete şi se decorează cu restul de cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 ouă) (reţeta nr. 14)	3,300	kg
	Cremă		
2	Zahăr	1,150	kg
3	Unt	0,550	kg
4	Frişcă 32% grăsime	0,175	kg
5	Cacao	0,175	kg
6	Glucoză	0,075	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,250	kg
	Glazură		
9	Glucoză	0,150	kg
10	Zahăr (pentru nuci)	1,400	kg
11	Zahăr	0,800	kg
12	Nuci miez	0,800	kg
13	Esenţă de portocale	0,005	kg
14	Culoare alimentară (orange)	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Notă. Crema se pregăteşte astfel: se fierbe zahărul cu glucoza şi frişca, la proba de fondant, se adaugă untul lăsîndu-se să fiarbă pînă se incorporează în compoziţie după care se trage de pe foc punîndu-se la rece. Pe suprafaţă se stropeşte crema cu puţină apă rece. După răcire se tablează şi se introduce în ea cacaoua cernută.

Din cremă o parte se reţine pentru decor. În restul se amestecă cojile de portocale confiate tocate mărunt.

Barotul se prepară din zahăr grilat.

285 Desert porumb

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	14	buc.
2	Zahăr	3,500	kg
3	Făină	0,550	kg
4	Marmeladă superioară	0,300	kg
5	Unt	0,650	kg
6	Cacao	0,100	kg
7	Glucoză	0,200	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,400	kg
10	Rom superior	0,150	l
11	Sîmburi de caise	0,600	kg
12	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Din cantităţile de: 0,400 kg zahăr, 0,550 kg făină şi 14 buc. ouă se face un blat obişnuit, aşa cum se arată la reţeta nr. 14.

După răcire se trece prin ciur şi se amestecă cu marmelada, fructele confiate, romul şi vanilina, obţinîndu-se astfel un punch.

Din cantităţile de: 1,200 kg zahăr, 0,120 kg glucoză şi 0,650 kg unt, se pregăteşte o cremă fiartă la care se adaugă cacaua.

Din cantităţile de: 1,900 kg zahăr, 0,080 kg glucoză şi 0,600 kg sîmburi se face un marţipan (vezi reţeta nr. 140). Marţipanul se întinde în foi subţiri şi se taie în forme dreptunghiulare lungi de circa 5—6 cm şi late de circa 3 cm. Bucăţile de marţipan se mulează cu ajutorul unor forme de porumb metalice compuse din două părţi, care se pot închide. În una din jumătăţile formei se presează ponchul, iar în a doua, crema, peste marţipanul mulat. Se împreună cele două jumătăţi şi se pun la rece. După răcire se scot din forme şi se împachetează în celofan, avînd aspectul unui porumb.

286 Doboş (Arad)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	5,000	kg
2	Făină	1,250	kg
3	Ouă	42	buc.
4	Unt	1,700	kg
5	Cacao	0,250	kg
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Marmeladă specială	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 42 buc. ouă, 1,000 kg zahăr şi 1,150 kg făină se pregătesc foi „Doboş", aşa cum se arată la reţeta nr. 91. Cu restul de făină şi 0,100 kg unt se vor unge tăvile.

Din cantitatea de 2,800 kg zahăr se face o cremă fiartă în care se adaugă 1,600 kg unt. După tablare se amestecă cu cacaua şi marmeladă şi se bate la robot. Cu această cremă se umplu foile de doboş. Pentru decor se foloseşte restul de zahăr, care se grilează şi se întinde fierbinte pe ultima foaie de doboş. După răcire se va aplica la doboşul umplut şi porţionat, tăindu-se capace de forma porţiilor respective.

Doboş

287

Modul de preparare:

Foile „Doboş" se umplu cu 5 rînduri de cremă din care se va reţine circa 0,500 kg pentru lipit capacele şi uns ştraifurile pe margini. Se pun la răcit. După răcire, se taie în ştraifuri de circa 6 cm, se dau cu cremă pe suprafaţă şi marginile laterale, după care se lipesc capacele obţinute din zahăr grilat, care va fi întins pe ultima foaie de doboş şi tăiat în stare caldă cu ajutorul unui cuţit gros uns cu puţin unt. Apoi, se barotează marginile ştraifurilor şi se taie în numărul de bucăţi prevăzut în reţetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi Doboş (reţeta nr. 91)	1,300	kg
2	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	2,750	kg
3	Zahăr (pentru glasat)	0,500	kg
4	Barot granulat din susan (reţeta nr. 8)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Doboş (mare)

288

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 287 („Doboş" mic), cu deosebirea că la cremă se introduce susanul pregătit ca o pralină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi Doboş (reţeta nr. 92)	1,900	kg
2	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	4,600	kg
3	Susan	0,500	kg
4	Zahăr	0,500	kg
5	Zahăr (pentru griat)	0,800	kg
6	Barot granulat din nuci maron (reţeta nr. 7)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Doboş glasat în ciocolată cuvertură

289

Modul de preparare:

În ce priveşte prepararea foilor de doboş se va vedea reţeta nr. 91 (Foi „Doboş"). În rest, se procedează ca la reţeta nr. 287 („Doboş" mic), cu deosebirea că ultima foaie de doboş va fi glasată în cuvertură şi se decorează cu ajutorul unui cornet.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Ouă	22	buc.
3	Făină	0,450	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	kg
5	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
7	Cremă de vanilie cu unt (reţeta nr. 78)	2,800	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (reţeta nr. 32)	0,275	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Doboş glasat în fondant

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboş" (reţeta nr. 91)	0,850	kg
2	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	2,000	kg
3	Rom superior	0,100	l
4	Pralină cu cacao şi nuci (reţeta nr. 160)	0,400	kg
5	Fondant de cacao nr. II (reţeta nr. 103)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 287 („Doboş" mic), cu deosebirea că în cremă se adaugă pralina. Umplutura se face la cinci rînduri şi 6 foi, nemaiprinzîndu-se nici o foaie. După răcire se taie în ştraifuri, se stropesc cu rom şi se glasează pe deasupra. Li se face cîte un mic decor după care se taie dreptunghiular.

Notă. Se va avea grijă să nu fie fondantul fierbinte.

291

Doina

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi tort (vafele)	0,750	kg
2	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	3,400	kg
3	Zahăr farin	0,900	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Foile de vafele se umplu între ele cu cremă de cacao, aşezîndu-se cinci rînduri de foi umplute unul peste celălalt (cinci rînduri de foi de vafele cu patru rînduri de cremă). Se introduc apoi în răcitor pentru ca să înghețe crema. După înghețarea cremei se taie cu un cuţit muiat în apă călduţă, în bucăţi pătrate sau dreptunghiulare, corespunzătoare gramajului. În acest timp se prepară ciocolată cuvertură cu adaos de ulei după procedeul cunoscut, după care se glasează pe margini fiecare bucată în parte. Zahărul farin şi vanilina pură se amestecă în crema de cacao înainte ca aceasta să fie folosită la umplerea vafelor.

292

Domino

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi tort (vafele)	0,600	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Zahăr	3,000	kg
4	Cacao	0,300	kg
5	Frişcă 32% grăsime	0,450	kg
6	Glucoză	0,200	kg

Modul de preparare:

Zahărul, cacaua, frişca şi glucoza se pun la fiert cu puţină apă. Cînd siropul a fost bine legat (proba de bilă slabă) se ia de pe foc şi se lasă să se răcească puţin — să

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Nuci miez	0,150	kg
9	Esență de rom	0,005	kg
10	Zahăr	0,450	kg
11	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
12	Făină (la prăfuit)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

stea din fiert —. Se introduce untul continuîndu-se amestecarea pe foc. Cînd crema a devenit omogenă, se ia de pe foc și se toarnă pe o masă de marmură pentru a se răci repede. Cînd crema s-a răcit, se adaugă vanilina pură și se tablează ușor pînă cînd devine omogenă și alifioasă.

Cu această cremă se umplu foile de vafele și se pun la răcit.

În acest timp se rafinează bine nucile cu zahărul la mașina cu valțuri. Se obține un marțipan de nuci alb care se frămîntă bine cu esența de rom. Din ea se întinde o foaie subțire de marțipan ce se lipește la partea superioară a foilor de vafere umplute.

Se porționează astfel ca fiecare bucată să capete aspectul unei piese de domino, care se glasează subțire pe margini cu ciocolată. Fiecare prăjitură se ornează cu un cornet cu puncte de ciocolată, astfel ca prăjitura să capete aspectul unei piese de domino.

Fantezii

293

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao și nuci (rețeta nr. 20)	2,800	kg
2	Blat cu nuci (rețeta nr. 21)	0,800	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
	Cremă		
4	Zahăr	1,000	kg
5	Unt	1,000	kg
6	Frișcă 32% grăsime	0,400	kg
7	Cacao	0,100	kg
8	Vanilină pură	0,0005	kg
9	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,300	kg
10	Fondant de ciocolată nr. II (patiserie) (rețeta nr. 103)	2,500	kg
11	Fructe confiate asortate	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Blatul după răcire, se taie în secțiune și se trampează cu siropul prevăzut și se umple cu cremă de ciocolată. Se pune la rece, iar după răcire se taie în forme pătrate în numărul bucăților prevăzute în rețetă, care apoi se glasează în fondant. Se finisează și se decorează cu cremă și fructe confiate asortate, tăiate mărunt.

Notă. Crema se prepară ca și o cremă aparel. Se fierbe zahărul cu frișca după care se adaugă untul, cacaoua și vanilina pură, după ce compoziția s-a răcit.

Din blatul cu nuci se taie 100 buc. cuburi în formă de piramidă. Aceste cuburi se trampează și se aplică cîte una pe fiecare bucată de blat cu cacao și nuci (la mijlocul bucății). Se acoperă apoi cu cremă aparel diferite culori folosind șprițul.

Favorit

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao și nuci (rețeta nr. 20)	2,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
	Cremă de cacao		
3	Zahăr	0,400	kg
4	Unt	0,400	kg
5	Frișcă 32% grăsime	0,250	kg
6	Cacao	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
	Cremă de portocale		
8	Zahăr	0,400	kg
9	Unt	0,400	kg
10	Frișcă 32% grăsime	0,250	kg
11	Esență de portocale	0,005	kg
12	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
13	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Blatul cu cacao și nuci se taie în trei secțiuni, se trampează cu siropul prevăzut în rețetă și se umple un rînd cu cremă de cacao și celălalt cu cremă de portocale. După înghețarea cremei se scoate și se taie în bucăți dreptunghiulare, care apoi se glasează pe margini cu ciocolată cuvertură. Pe deasupra se decorează cu cremă de cacao, cremă de portocale, bucăți de ciocolată tăiate careuri și fructe confiate.

295

Felii lămîie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 ouă) (rețeta nr. 14)	4,400	kg
2	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,000	kg
3	Unt	2,000	kg
4	Suc de lămîie concentrat	0,025	kg
5	Esență de lămîie	0,040	l
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

În blatul alb pregătit se introduce crema acidulată cu zeamă de lămîie și cu sare de lămîie, la două rînduri. Se glasează cu fondant alb și apoi se taie în felii dreptunghiulare, decorîndu-se cu crema de lămîie.

Notă. Blatul înainte de glasare se taie în straifuri după care straifurile se glasează în lung pe suprafață și pe cele două laturi.

Figaro 296

Modul de preparare:

Se amestecă mai întîi untul cu zahărul farin și cu *gălbenușurile*. În această compoziție se introduc: vanilina, răzătura de lămîie, amoniacul și uleiul, continuîndu-se bătutul cu telul, pînă ce se obține o pastă omogenă alifioasă, la care treptat, prin frămîntare lejeră, se adaugă făină. Acest aluat (lintzer) se întinde pe tăvi drepte, în așa fel încît din întreaga cantitate să rezulte numărul de porții prevăzut în rețetă. Porțiile vor fi lungi de 6 cm și late de 4 cm. Se înțeapă puțin aluatul și se introduce la cuptor, unde nu se va coace definitiv (numai 70%), apoi pe toată suprafața se întinde un strat subțire de marmeladă peste care se pune compoziția pregătit din nuci, astfel:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă de lintzer		
1	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
2	Zahăr farin	0,450	kg
3	Unt	0,250	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,650	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,000[illegible]	kg
7	Amoniac praf	0,050	kg
8	Făină	1,800	kg
9	Marmeladă specială	0,600	kg
10	Nuci miez	1,100	kg
11	Zahăr	1,450	kg
12	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
13	Făină	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Zahărul, nucile măcinate și albușurile nebătute se amestecă pe foc pînă se încălzesc bine, după care se trage la o parte vasul de pe foc, continuîndu-se amestecul. Se toarnă compoziția de nuci peste foaia „Lintzer" și se nivelează preparatul, se introduce din nou la cuptor. Cînd este gata se scoate și se taie cald în numărul de porții dreptunghiulare prevăzut în rețetă.

Flancuri cu fructe 297

Modul de preparare:

Foietajul preparat, cu toate tururile date, se întinde în foaie ca pentru pateuri. Se taie în formă dreptunghiulară și se aranjează pe o tavă udă (dimensiunea: 11/6 cm). Se crestează, fără a se perfora, cu un cuțitaș un alt dreptunghi, ca un chenar lat de 1 cm. Apoi se coace la fel ca orice foietaj. După coacere se presează cu mîna mijlocul, spre a se face loc pentru crema de vanilie. Pe fiecare porție se pune crema, se montează fructele peste cremă și se pensulează cu jeleu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	4,100	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,275	kg
3	Fructe proaspete	4,550	kg
4	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Flancuri cu portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	4,100	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,275	kg
3	Miez de portocale	3,650	kg
4	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90. g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 297 (Flancuri cu fructe).

299 Flancuri cu ruladă și lintzer cu fructe din compot

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Zahăr	0,300	kg
2	Ouă	18	buc.
3	Făină	0,500	kg
4	Unt	0,100	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
	Lintzer		
6	Făină	1,000	kg
7	Unt	0,600	kg
8	Zahăr farin	0,300	kg
9	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
10	Bicarbonat de sodiu	0,002	kg
11	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
12	Vanilină pură	0,0005	kg
13	Gem de zmeură	1,500	kg
14	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,600	kg
15	Compot asortat (2,400 kg)	4	cutii
16	Jeleu agar-agar (rețeta nr. 110)	2,200	1/1 kg
	Sirop		
17	Zahăr	0,200	kg
18	Apă	0,100	kg
19	Lichior „Triple-Sec"	0,050	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Foile de ruladă (cu unt), se pregătesc așa cum se arată la rețeta nr. 86, cu deosebirea că se fac ceva mai groase. În ceea ce privește pregătitul lintzerului, se va vedea rețeta nr. 296 (Figaro).

Suprafața lintzerului se acoperă uniform cu gem, peste care se pun foile de ruladă trampate și se taie în fîșii late de circa 7—8 cm. Se decorează marginile fîșiilor cu cremă de vanilie, iar între aceste margini se pun fructele din compot, acoperindu-se cu jeleu. Porțiile se taie în forme dreptunghiulare.

Florentine cu frişcă

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (reţeta nr. 24)	1,800	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	0,800	1
3	Barot granulat din nuci maron (reţeta nr. 7)	0,200	kg
4	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	1,500	kg
5	Langues de chats nr. II (reţeta nr. 126)	1,900	kg
6	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	4,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

Blatul se tranşează în două, se taie în pătrăţele şi se trampează, după cacu rom. Din crema prevăzută, se întrebuinţează o parte la lipitul langues de chats jur împrejur, în picioare. Golurile dintre langues de chats, şi mai ales colţurile, se acoperă cu barot granulat.

Din crema de cacao rămasă se dresează cu spriţul un cerc pe blatul lipit cu langues de chats montate. Se pune frişcă bătută, se decorează cu barot granulat din nuci maron, la mijloc, pe suprafaţă.

Floricica

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi ruladă colorată (reţeta nr. 90)	1,600	kg
2	Cremă aparel de cacao (reţeta nr. 57)	1,100	kg
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (reţeta nr. 58)	1,100	kg
4	Cremă aparel de portocale (reţeta nr. 52)	1,100	kg
5	Cremă aparel diferite culori (reţeta nr. 59)	1,100	kg
6	Lichior „Triple-Sec"	0,250	l
7	Fructe confiate (coji de pepene roşii) (reţeta nr. 154)	0,400	kg
8	Fondant de cacao (reţeta nr. 102)	3,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Foile de ruladă se prepară conform indicaţiei date la semipreparat, după care se vor tăia 10 ştraifuri cu o lăţime de 7 cm. Pentru a căpăta un gust plăcut ştraifurile vor fi stropite cu lichior triplu-sec şi se umplu separat, două cu cremă cacao, două cu fistic două cu cafea, două cu portocale. Împachetarea fiecărui ştraif umplut se face în două, în lăţime, astfel ca să fie foarte subţire unde se apropie marginile, iar la partea cealaltă mai gros, pentru ca atunci cînd vor fi montate toate la un loc să dea un baton rotund. Toate aceste ştraifuri umplute se lipesc cu cremă subţire una de alta cu partea rotundă în afară. La mijlocul acestui baton se vor introduce şuviţe de fructe roşii. Peste toate aceste ştraifuri montate rotund se aplică o foaie subţire de ruladă, trampată cu lichior şi unsă cu cremă. Se împachetează

prin strîngere în hîrtie ca orice ruladă, iar după înghețare se glasează în fondant de ciocolată peste tot. Se taie apoi în numărul de porții indicat. După tăiere se aranjează în chese culcate, dînd aspectul de floare prin coloritul cremelor. La aranjarea ștraifurilor se va avea în vedere ca să fie interoalate culorile.

302

Frunze de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) rețeta nr. 25)	2,200	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,000	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,700	l
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,800	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 34)	0,700	kg
6	Frișcă bătută cu cacao (rețeta nr. 106)	1,200	kg
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Blatul pregătit așa cum se arată la rețeta nr. 24 se taie în careuri mici înalte de 3 cm și cu diametrul de 55 mm. După coacere se taie în două fîșii suprapuse și se umple cu un strat de cremă de cacao cu aujtorul unui poș. Se trampează, introducîndu-se fiecare bucată în sirop. Se îmbracă în barot pe laturi și se dă un chenar de cremă pe margini. În mijloc se pune frișcă de cacao dresată cu șprițul în formă spirală. În jurul frișcei se montează trei frunze de ciocolată, preparate din timp cu ajutorul unor mulaje sau șabloane de hîrtie. Aceste frunze se prind deasupra cu o avelină de cremă de ciocolată, decorîndu-se cu rondele de coji de portocale tăiate cu un dui mic. Se pun apoi la chese.

303

Garofița

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	1,200	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,650	kg
4	Cremă diferite culori (pentru decor) (rețeta nr. 80)	0,200	kg
5	Barot grille din nuci (rețeta nr. 11)	1,000	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,200	kg
7	„Langues de chats" nr. II (rețeta nr. 126)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Blatul se taie în două și se trampează, după care se face o umplutură la un rînd de cremă, din care trebuie reținută o parte pentru barotat și decor. După răcire blatul se taie în forme pătrate, în numărul de bucăți prevăzut de rețetă. Acestea se barotează pe margini, iar pe deasupra se montează cu șprițul un cerc de cremă, peste care se face o avelină din frișcă bătută. Compoziției langues de

chats (limba de pisică) în stare caldă i se dă formatul de mîner de coş *şi se aplică peste avelinele de frişcă lipindu-se pe cerculeţul de cremă* în poziţie dreaptă. Peste aceste torţiţe de langues de chats se face un decor din cremă culori, estetic, recomandabil în forme de frunzuliţe.

Gogoşari

304

Modul de preparare:

Cojile de indiene se modelează în formă de gogoşari, împerechindu-se cele două jumătăţi două cîte două. Se însiropează şi se umplu cu cremă la mijloc. La cremă se adaugă coji de portocale confiate, tocate, astfel ca să aibă gustul şi culoarea de *portocală. Cînd sînt gata* se pun la rece şi apoi după răcire se glasează în fondant de culoare roz, în picioare. Se decorează cu codiţe verzi din coji de pepene şi frunzuliţe făcute din cremă verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (100 per) (reţeta nr. 41)	1,600	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,800	l
3	Cremă de unt diferite arome (reţeta nr. 79)	4,000	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	3,400	kg
6	*Culoare alimentară*	*0,0002*	*kg*
7	Coji de pepene confiate (pentru decor) (reţeta nr. 154)	0,075	kg
8	Cremă de unt diferite arome (pentru decor) (reţeta nr. 79)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Indiene „Alunetta"

305

Modul de preparare:

Din ouă, zahăr, făină şi alune se pregăteşte blatul pentru indiene, aşa cum se arată la reţeta nr. 38, cu deosebirea că se adaugă în compoziţie şi alune turceşti prăjite rafinate la maşina de valţuri. Se trampează şi se umple cu cremă la care se adaugă alcoolul. Se glasează în fondant alb de patiserie, colorat cu zahăr ars, iar pe margini se barotează cu barot grilat din alune turceşti. Din ciocolată cuvertură se fac diferite forme geometrice: dreptunghiulare, conice etc. cu care se decorează.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coji indiene „Alunetta"		
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Alune turceşti	0,400	kg
5	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,000	l
6	Cremă aparel „Alunetta" (reţeta nr. 51)	2,800	kg
7	Alcool 95°	0,050	l
8	Barot grillat din alune turceşti (reţeta nr. 9)	0,600	kg
9	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	3,100	kg
10	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,050	l
11	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

306 Indiene cu cacao și frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,000	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,500	l
4	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	2,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Capacele care vin peste frișcă se trampează cu siropul prevăzut.

Se aranjează fundurile, iar peste ele se pune frișca cu ajutorul poșului cu dui. Peste frișcă se pun capacele pregătite, așa cum se arată mai sus. Se glasează cu fondant de cacao și peste acesta se trage un grătar subțire de fondant cu ajutorul unui cornețel de hîrtie pergament.

307 Indiene cu cafea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV *(100 per) (rețeta* nr. 41)	2,000	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	3,000	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,100	kg
4	Cicoare	0,100	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
6	Fondant alb de patiserie *(rețeta nr. 100)*	3,400	kg
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	l
8	Fructe confiate asortate	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 306 (Indiene cu cacao și frișcă), cu deosebirea că se decorează, după glasare, cu fructe, iar la sirop se adaugă și șvarț obținut din cicoare și cafea prăjită și măcinată.

Fondantul alb de patiserie se colorează cu zahăr ars.

308 *Indiene cu cremă de ciocolată*

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l

Modul de preparare:

Cojile de indiene se trampează pe partea posterioară. Se umplu apoi cu cremă de cacao și se pun la rece spre a se întări crema. După aceasta

se glasează în fondant de cacao și se decorează cu un grătar de fondant cu ajutorul unui cornet făcut din hîrtie pergament.

Notă. Se va reține sirop și pentru tramparea indienelor de la suprafață. Tramparea se va face înainte de glasarea lor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,800	kg
4	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Indiene cu cremă de ciocolată veritabilă 309

Modul de preparare:

Vezi *rețeta nr. 308* (Indiene cu cremă de ciocolată).

Cojile de indiene după însiropare și umplere cu cremă se pun la rece. Se scot apoi și se glasează în ciocolată cuvertură, din care se oprește o parte pentru decor. Acesta se face în formă de dantelă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Indiene		
1	Zahăr	0,300	kg
2	Ouă	30	buc.
3	Făină	0,700	kg
	Sirop		
4	Zahăr	0,400	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Apă	0,300	kg
7	Cremă de cacao nr. V (rețeta nr. 65)	2,000	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Indiene cu cremă de unt și fructe confiate 310

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 308 (Indiene cu cremă de ciocolată) cu deosebirea că la crema de vanilie cu unt se adaugă fructele confiate, arahidele și nucile prăjite și barotate. După răcire se întinde pe suprafața fiecărei prăjituri un strat subțire de jeleu și se glasează în fondant.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Indiene		
1	Zahăr	0,275	kg
2	Ouă	26	buc.
3	Făină	0,500	kg
	Cremă		
4	Cremă de vanilie cu unt (*rețeta nr. 78*)	2,000	kg
5	Arahide decojite	0,075	kg
6	Fructe confiate asortate	0,650	kg
7	Nuci miez	0,075	kg
	Fondant		
8	Zahăr	1,650	kg
9	Glucoză	0,165	kg
10	Culoare alimentară	0,0002	kg
11	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

311

Indiene cu frişcă şi cafea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (reţeta nr. 39)	1,400	kg
2	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	2,000	kg
3	Cafea prăjită şi măcinată	0,020	kg
4	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	0,500	l
5	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	2,400	kg
6	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,050	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 306 (Indiene cu cacao şi frişcă), cu deosebirea că se adaugă la frişcă bătută cafea prăjită şi măcinată. Glasarea se face în fondant alb de patiserie colorat cu zahăr ars.

312

Indiene cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (reţeta nr. 41)	2,000	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,000	l
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,200	kg
4	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	3,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 306 (Indiene cu cacao şi frişcă).

313

Indiene oranj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (reţeta nr. 39)	1,500	kg
2	Sirop de trampat de portocale (reţeta nr. 184)	0,900	l
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (reţeta nr. 52)	3,000	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,250	kg
5	Barot granulat din nuci diferite culori (orange) (reţeta nr. 6)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Cojile de indiene se modelează, se însiropează după procedeul cunoscut. Se umplu cu o parte din cremă aparel cu aromă de portocale şi se pun la rece. După îngheţare se dau cu cremă şi barot granulat din nuci pe margini. Pe deasupra se decorează cu cremă cu ajutorul unui şpriţ mic, iar peste aceasta se pun coji de portocale tăiate în forme geometrice, atrăgătoare.

Isler

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,000	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Ouă	6	buc.
4	Scorțișoară	0,015	kg
5	Unt	0,650	kg
6	Nuci miez	0,500	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
8	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,000	kg
9	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	2,000	kg
10	Marmeladă specială	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Făina, zahărul, ouăle, scorțișoara pisată, untul, miezul de nucă măcinat și bicarbonatul de sodiu se amestecă între ele, prin frămîntare, pînă ce se obține un aluat fraged (lintzer). Din acest aluat, cu ajutorul unui șablon, se obțin 200 buc. capace rotunde. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire aceste capace se umplu, două cîte două, cu cremă de cacao și se pun la rece. După înghețarea cremei ele se ung la suprafață cu un strat subțire de marmeladă. Suprafața apoi se glasează în fondant de cacao, peste care se va face un grătar executat cu gust.

Jazuri (sau donicioare) 315

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,800	kg
2	Zahăr	0,900	kg
3	Glucoză	0,070	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,010	kg
5	Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 23)	1,600	kg
6	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
7	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,100	kg
8	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,150	kg
9	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,050	kg
10	Fructe confiate asortate	0,150	kg
11	Cacao	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Se pregătește grilajul așa cum se arată la rețeta nr. 412 (Solnițe cu susan).

Grilajul se întinde apoi cu merdeneaua și se taie cerculețe pentru jazuri sau donicioare. Cerculețele se dresează pe batoane de lemn de o grosime potrivită pentru fiecare sort în parte. Blatul se tranșează în două, se trampează și se umple cu circa 2 kg cremă. Se taie în cercuri și apoi se glasează în fondant de ciocolată. Jazurile din susan se așază pe o tavă cu hîrtie, se pune cremă de ciocolată, care se nivelează cu cuțitul și apoi se trece la rece spre a se îngheța crema. După răcire se desprinde de pe hîrtie și se montează pe fiecare bucată de blat pătrat.

Se ornamentează cu cremă verde, cu frunzulițe și fructe asortate. Donicioarele se prepară la fel, cu excepția că vor avea altă înfățișare.

316 Jeanine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă colorate (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 89)	3,000	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	2,100	kg
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	1,200	kg
4	Cremă aparel de portocale (rețeta nr. 52)	1,000	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	1,000	kg
6	Fructe confiate asortate (roșii)	0,400	kg
7	Barot granulat din nuci maro (rețeta nr. 7)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Se va opri de la început o parte din crema de cacao și fistic pentru barotarea și garnisirea prăjiturilor. Apoi crema se întinde în lungimea foilor de ruladă proporțional din fiecare sort, începînd cu crema de cafea și sfîrșind cu crema de cacao. Înainte de rulare se taie fîșii de pepene roșu de grosimea degetului mic și se începe cu rularea peste această fructă. După rulare și tăiere, fructa se va vedea pronunțată la mijloc. Se pun la rece și după răcire se barotează, se taie în porții a cîte două bucăți, apoi acestea se taie oblic, dînd aparența unui salam tăiat în diagonală prelungită. Se decorează cu cremă verde cu ajutorul unui cornet de hîrtie tăiat la capăt forme de frunzulițe.

317 Julieta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Alcazar" (rețeta nr. 85)	2,100	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	2,000	kg
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	2,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
5	Ciocolată cuvertură prep. nr. III (rețeta nr. 34)	0,850	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Din materiile prime prevăzute pentru foi se prepară o compoziție lejeră de „Alcazar" din care se întind cu ajutorul unui șablon 300 buc. foi cu diametrul de circa 6,5 cm format rotund. După răcire se umple cu cremă de portocale și cafea (trei foi cu două umpluturi). Se nivelează apoi marginile și se pun la răcitor pentru întărirea cremei.

După răcire, laturile și fața se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, iar după răcirea ciocolatei se scrie pe mijloc cu cremă „JULIETA". Se pun apoi la chese de hîrtie.

Jupiter 318

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	5,000	kg
2	Nuci miez	1,000	kg
3	Rom superior	0,200	l
4	Unt	0,500	kg
5	Cacao	0,100	kg
6	Făină (la prăfuit)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Din 2,500 kg zahăr, 0,500 kg unt, 0,075 kg cacao și 0,200 l rom se prepară o cremă *fiartă compactă*, așa cum se arată la rețeta nr. 292 (Domino). *Cînd crema este rece se* întinde din ea o foaie, astfel ca să poată fi împărțită exact în 100 buc.

Dintr-un kilogram de miez de nucă și 0,900 kg zahăr se prepară un marțipan alb, rafinat la mașina de valțuri.

Marțipanul astfel obținut se întinde ca o foaie subțire și se taie în 100 pătrate. Pe aceste pătrate se așază pe fiecare cîte o bucată de cremă și se mulează astfel ca să se obțină o formă sferică (marțipanul în exterior, iar crema în interior).

Dintr-un kilogram de zahăr se va pregăti un caramel, prin care se trece bucata sferică, care apoi se barotează cu barot de ciocolată, care se pregătește după procedeul indicat la rețeta nr. 3 din zahăr și cacao *reținut în acest scop din cantitățile prevăzute în rețetă.*

Kürtös-Kalács 319

Modul de preparare:

Nr. crt	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,250	kg
2	Unt	0,200	kg
3	Ouă	3	buc.
4	Zahăr	0,250	kg
5	Lapte	0,750	l
6	Drojdie de bere comprimată	0,100	kg
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
8	Vanilină pură	0,0002	kg
9	Zahăr farin	0,075	kg
10	Unt (pentru uns)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg

Se face o maia din 0,300 kg făină și se procedează ca la cozonaci, adăugîndu-se făina, *ouăle, zahărul, untul etc.* După frămîntare și dospire se întinde coca în lungime pînă la grosimea de 1 cm și se înfășoară apoi pe o merdenea unsă cu unt după ce coca a fost tăiată în fîșii de 2 cm.

Fîșiile de cocă se înfășoară pe merdenea în toată lungimea merdenelei sub formă de spirală. După ce coca a fost învîrtită pe merdenea se unge cu unt și apoi se coace la dogoarea jarului sau la o instalație de gaze naturale.

După rumenire se pudrează cu zahăr farin și se învîrtește deasupra jarului pînă ce se topește zahărul, formînd o glazură.

Se vinde la kilogram, întrucît la scoaterea de pe merdenea, prin rupere, nu se poate fixa gramajul la bucată.

320 Lebăda

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb cu alune turcești (rețeta nr. 12)	1,700	kg
2	Cremă aparel „Alunelta" (rețeta nr. 51)	3,200	kg
3	Fructe confiate asortate	1,500	kg
4	Marțipan de alune turcești (rețeta nr. 138)	2,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul se prepară după procedeul expus la rețeta nr. 12 (Blat alb cu alune turcești). Beghinele de mărimea a 1/2 kg cozonac se îmbracă în interior cu hîrtie pergament, după care se umple cu cremă „Alunetta". În cremă se intercalează în mod neregulat fructele confiate care în prealabil au fost tăiate în pătrățele. De asemenea se intercalează în cremă și pătrățele de blat rămase în urma tăierii blatului în fîșii regulate, late de circa 1 cm.

După ce beghinele sînt umplute cu cremă se aplică deasupra fîșiile de blat după care se pun la rece pentru a îngheța.

Cînd crema s-a întărit se scot din beghine prăjiturile și se îmbracă în marțipan de alune turcești. Marțipanul va fi întins subțire pe produs după care se va face deasupra, cu ajutorul unui cuțit, un desen în formă de cercuri sau linii.

Se porționează corespunzător gramajului după care se va scrie cu cremă aparel „Alunetta" (oprită în acest scop) pe fiecare bucată cuvîntul „Lebăda".

321 Lintzer cu cremă glasat în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lintzer		
1	Făină	1,500	kg
2	Margarină	0,850	kg
3	Zahăr farin	0,450	kg
4	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
5	Ouă	1	buc.
6	Bicarbonat de sodiu	0,005	kg
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
8	Vanilină pură	0,0005	kg
	Cremă		
9	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,900	kg
10	Arahide decojite	0,200	kg

Modul de preparare:

Din materia primă prevăzută pentru lintzer se prepară o cocă ca pentru cojile de tarte (vezi rețeta nr. 196). Coca rezultată se întinde pînă la grosimea de 4—5 mm, după care se taie cu ajutorul unei forme metalice ovale un număr de 200 capace. Capacele rezultate se coc pe tăvi la foc potrivit. După ce s-au răcit se um-

plu la mijloc cu cremă de vanilie cu unt în care s-a avansat în prealabil arahidele decojite şi s-a colorat cu zahăr ars. Se nivelează pe margine şi se pune la rece. După răcirea cremei se glasează pe suprafaţă cu ciocolată. Din ciocolată se opreşte cantitatea necesară pentru ornarea prăjiturilor. Ornarea se face după gustul lucrătorului executant. Deasupra se barotează cu barot de arahide. Se pune la chese.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
11	Zahăr	0,025	kg
12	*Ciocolată cuvertură* preparată nr. I (reţeta nr. 32)	0,400	kg
13	Arahide decojite (pentru barot)	0,060	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Lintzer cu fructe (barotat) 322

Modul de preparare:

Prepararea lintzerului se face conform indicaţiilor date la reţeta nr. 196 (Tarte din mermentai). Din acest aluat se întinde o foaie groasă de circa 4—5 mm. Cu ajutorul unei forme rotunde se taie din foaie 200 capace rotunde care se coc la foc potrivit. După răcire capacele se umplu cu cremă la mijloc. Se nivelează pe margini şi se pun la rece. După răcire se barotează pe margini, iar pe suprafaţă se pune un cerc din marţipan în care se aşază fructele confiate şi fructele din compot. După aceea se pensulează deasupra cu agar-agar.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lintzer		
1	Făină	0,900	kg
2	Margarină	0,550	kg
3	Zahăr farin	0,250	kg
4	Ouă (3 gălbenuşuri)	1 ½	buc.
5	*Ouă*	1	buc.
6	Bicarbonat de sodiu	0,003	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,025	kg
9	Cremă de vanilie cu unt (reţeta nr. 78)	2,200	kg
10	Fructe *confiate asortate*	0,600	kg
11	Fructe din compot (0,600 kg)	1	cutie 1/1
12	Barot din fondant cu cacao (reţeta nr. 3)	0,800	kg
13	Jeleu agar-agar (reţeta nr. 110)	0,600	kg
	Marţipan		
14	Zahăr	0,450	kg
15	*Nuci miez*	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Lintzer special (cu glazură) 323

Din zahărul farin, untul, ouăle, bicarbonatul de sodiu, vanilina pură şi făina se prepară un aluat de lintzer după procedeul

Nr. crt.	Materia primă	:atea	U/M
1	Zahăr farin	0,600	kg
2	Unt	0,725	kg
3	Ouă	6	buc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Făină	1,450	kg
7	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,600	kg
8	Rom superior	0,125	kg
9	Nuci miez	0,200	kg
10	Zahăr	0,250	kg
11	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,000	kg
12	*Jeleu de fructe (pentru uns capacele)*	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

cunoscut. Lintzerul rezultat se întinde cu merdeneaua, după care se taie din el 200 buc. capace rotunde. *Se coc la foc potrivit.* Nucile (150 g) și zahărul (200 g) se transformă în pralină și se adaugă la crema de cacao împreună cu romul superior. După răcirea capacelor *crema se introduce între* capacele de lintzer, luate două cîte două. Se nivelează pe margini după care se pun la rece să se întărească crema. După răcire se glasează capacele superioare cu fondant de cacao nr. II. Fondantul trebuie încălzit foarte puțin pentru a-și *menține* luciul.

Înainte de glasarea capacelor se unge suprafața acestora cu jeleu de fructe.

Notă: Se pot face și ștraifuri din lintzer, late de circa 5—6 cm, care se umplu cu cremă și se glasează la suprafață. Se taie apoi în bucăți dreptunghiulare care se decorează cu cremă pe deasupra.

324 Lintzer special cu nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,625	kg
2	Zahăr	2,050	kg
3	Nuci miez	1,350	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Unt	0,625	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
7	Marmeladă specială	0,325	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de *1,500 kg făină, 0,625 kg* unt, bicarbonatul de sodiu, 10 gălbenușuri de ouă și 0,800 kg zahăr se face o cocă de lintzer. Coca rezultată se împarte în două și se repauzează timp de o oră. După ce coca s-a repauzat se ia prima parte și se întinde din ea o foaie din care să se poată obține 100 buc. de prăjituri 5×3 cm. Se pune *foaia* pe o tavă și se coace în proporție de 40%. După coacere și răcire foaia se unge la suprafață cu marmeladă.

Nucile măcinate se amestecă cu restul de zahăr din rețetă, albușu*rile de ouă și 0,125 kg făină pînă ce se obține o pastă omogenă. Pasta* de nuci se întinde peste foaia de lintzer unsă cu marmeladă.

Din partea a doua de cocă se întinde o foaie care se taie în fâșii late de 1—2 cm, care se pun peste pasta de nuci în diagonală. Fâșiile se ung deasupra cu ou și se introduc la cuptor pentru a se coace. După coacere și răcire se taie cu atenție în bucăți corespunzătoare gramajului stabilit în rețetă.

Madera de ciocolată cu fructe confiate 325

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
	Bezea		
2	Ouă (60 albușuri)	30	buc.
3	Zahăr	2,700	kg
4	Cacao	0,300	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Blatul se nivelează după care se taie din el orizontal un capac foarte subțire. Partea de blat rămasă se taie apoi tot orizontal în două părți egale. Aceste părți se taie apoi în bucăți pătrate care se așază pe tăvi sau platouri și se trampează cu siropul din rețetă. Peste blat se așază circa 2/3 din fructele confiate. Bezeaua după ce a fost amestecată cu 0,200 kg cacao se așază uniform peste pătratele de blat. Peste bezea se pune foaia de blat subțire, oprită pentru capace, care în prealabil a fost tăiată și ea în pătrate egale. Peste aceste capace se dă un praf de cacao, iar deasupra fiecărui pătrat se face o avelină de bezea. Se ornează deasupra cu o bucățică de portocală confiată.

Madera de ciocolată cu struguri 326

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 325 (Madera de ciocolată cu fructe confiate).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
	Bezea		
2	Ouă (60 albușuri)	30	buc.
3	Zahăr	2,700	kg
4	Cacao	0,300	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
6	Struguri	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

327 Magissienne

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	1,200	kg
3	Făină	0,750	kg
4	Nuci miez	0,800	kg
5	Unt	1,200	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Răzătură de lămîie (*rețeta nr. 177*)	0,050	kg
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,000	kg
9	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
10	Jeleu de fructe (pentru uns suprafața)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 1,200 kg unt, 0,900 kg zahăr, vanilină pură, răzătură de lămîie și gălbenușurile de ou se face o pastă alifioasă prin amestecarea lor cu telul. Pe de altă parte se bat albușurile ouălor la care se adaugă 0,300 kg zahăr și se amestecă pînă la omogenizare. Se amestecă cele două compoziții între ele, după care se avansează făina cernută amestecată în prealabil cu nucile curățate și măcinate mărunt. Amestecarea compoziției se va face lejer.

Compoziția rezultată se pune în forme ovale care în prealabil au fost îmbrăcate în interior cu hîrtie. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire se porționează corespunzător gramajului. Se unge cu jeleu și se glasează cu fondant colorat cu zahăr ars.

328 Margareta nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	3,100	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 165)	0,950	l
3	*Cremă din turtă de* cacao (rețeta nr. 81)	2,400	kg
4	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	2,700	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Blatul după ce s-a nivelat și fasonat se taie orizontal în trei fîșii uniforme. Se trampează cu sirop după care se umple cu cremă din turtă de cacao la două rînduri. Se pune la frigider pentru răcire. Cînd crema a înghețat se porționează corespunzător gramajului și se glasează în fondant de cacao.

Deasupra se ornează fiecare bucată cu 4 frunze realizate din ciocolată cuvertură. Se pune la chese.

Modul de preparare:

Cojile de indiene, de formă rotundă, se trampează cu sirop de trampat cu rom. 2/3 din crema de cacao se introduce între cojile de indiene astfel ca două cîte două coji să fie lipite între ele cu cremă. Crema înainte de a se introduce între cojile de indiene se amestecă cu cojile de portocale confiate tăiate mărunt. Se nivelează pe margine după care se barotează cu barot granulat din nuci maro. Se pune la rece. După răcire se decorează pe întreaga suprafaţă cu cremă de cacao şi cu barot de fistic.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (reţeta nr. 39)	1,500	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	0,900	l
3	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	3,000	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,250	kg
5	Barot granulat din nuci maron (reţeta nr. 7)	0,400	kg
6	Barot granulat din nuci diferite culori (fistic) (reţeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Mariana 330

Modul de preparare:

Cojile de indiene se pregătesc conform indicaţiilor date la reţeta nr. 38 (Coji indiene pentru Bănăţene). Se vor face 200 buc. coji de indiene. Cojile de indiene răcite se trampează cu sirop după care se împerechează două cîte două avînd la mijloc cremă de ciocolată. Peste cojile de indiene de deasupra (care formează capacele) se şpriţează 5—6 puncte mari de cremă de ciocolată. Se pune la rece pentru întărirea cremei. După răcire se glasează fiecare bucată în parte în fondant de cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coji indiene		
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,700	kg
	Cremă		
4	Ouă	4	buc.
5	Zahăr	2,600	kg
6	Unt	2,600	kg
7	Cacao	0,100	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,450	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
	Sirop		
10	Zahăr	0,700	kg
11	Esenţă de rom	0,015	l
	Fondant		
12	Zahăr	3,000	kg
13	Glucoză	0,300	kg
14	Cacao	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Mazarine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă (rețeta nr. 13)	1,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
3	Alcool 90°	0,200	l
4	*Cremă aparel cu aromă* de portocale (rețeta nr. 52)	3,000	kg
5	Stafide	0,500	kg
6	Rom superior	0,100	l
7	Zahăr farin	0,100	kg
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,600	kg
9	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul după curățire, nivelare și fasonare, se taie orizontal, în două fîșii uniforme, și se trampează cu sirop. După aceea se umple cu un singur strat de cremă. Pe suprafața blatului se întinde un strat foarte subțire de cremă peste care se fac *însemnările pentru numărul* de bucăți (pătrate) ce urmează a se porționa, fără însă a se tăia. Pe fiecare prăjitură, astfel însemnală, se toarnă crema cu ajutorul unui poș cu dui în formă sferică peste care se așază cu mîna stafidele ce au fost puse în prealabil la înmuiat în rom. Peste cremă și stafide se pudrează un strat subțire de zahăr farin. Se introduce la rece. După înghețare se porționează și se glasează în fondant.

În locul unde apar stafidele ascunse sub fondant se fac puncte mici din fondant de cacao.

332

Mere (cu fructe)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (rețeta nr. *41)*	*1,600*	*kg*
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cremă de unt diferite arome (rețeta nr. 79)	4,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3.400	kg
6	Culoare alimentară	0,0002	kg
7	Coji de pepene confiate (pentru decor) (rețeta nr. 154)	0,075	kg
8	Cremă de unt diferite arome (pentru decor) (rețeta nr. 79)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Vezi modul de preparare de la rețeta nr. 304 (Gogoșari).

Meringues cu frişcă şi cremă de ciocolată

333

Modul de preparare:

Cojile de meringues se împerechează două cîte două, după care se umplu cu cremă de cacao în care s-a adăugat în prealabil miezul de nuci curăţate, barotate şi prăjite. Se aşază în chese, după care se decorează cu frişcă bătută şi barot granulat din nuci maro.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (reţeta nr. 43)	2,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	2,000	kg
3	Nuci miez	0,150	kg
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,800	kg
5	Barot granulat din nuci maro (reţeta nr. 7)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Meringues cu nuci

334

Modul de preparare:

C o j i m e r i n g u e s

Se bate un meringues la care se adaugă nucile pudră. Compoziţia se toarnă cu poşul, format plat oval, pe tăvi unse date cu făină. Cojile se fasonează cu o formă ovală de tăiat, în momentul cînd se scot din cuptor.

C r e m ă

Se va urmări modul de preparare indicat la semifabricatul „Cremă de vanilie cu unt" (reţeta nr. 78). Crema astfel preparată se introduce în întregime în interiorul cojilor.

Preparatul se compune din două capace cu cremă la mijloc. Capacele astfel umplute se barotează cu barot de nuci grilat, pe crema ce se găseşte în interior. Capacele nu se decorează.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	C o j i m e r i n g u e s c u n u c i		
1	Zahăr farin	1,150	kg
2	Ouă (24 albuşuri)	12	buc.
3	Nuci miez	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Unt	0,080	kg
6	Făină	0,060	kg
	C r e m ă		
7	Lapte	1,150	l
8	Amidon praf din grîu	0,150	kg
9	Zahăr	0,525	kg
10	Vanilină pură	0,00025	kg
11	Unt	1,150	kg
12	Ouă (2 gălbenuşuri)	1	buc.
13	Nuci miez (pentru barot)	0,350	kg
14	Zahăr (pentru barotul grilat)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Mignonette

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. I (pentru „Mignonettes") (rețeta nr. 42)	1,800	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	2,500	kg
3	Fructe confiate asortate	0,600	kg
4	Rom superior	0,100	l
5	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,700	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,400	kg
7	Apă de flori	0,010	l
8	Culoare alimentară verde	0,001	kg
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Cojile de meringues se împerechează două cîte două și se umplu cu cremă de ciocolată. Din cremă se va opri o cantitate pentru a se putea nivela pe margini. La crema cu care se umplu cojile de meringues se adaugă fructele confiate macerate în cantitatea de rom repartizată. După umplere cu cremă, nivelare și barotare pe margini se pun la chese, iar deasupra se decorează cu frișcă bătută, care în prealabil a fost amestecată cu apă de flori și culoarea verde. Peste rozeta din frișcă se așază romburi de ciocolată cuvertură.

Notă: Pe suprafața *„Mignonettelor"* se face un cerc de cremă, cu ajutorul unui șpriț, în care se introduce frișcă bătută.

Milles feuilles

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	4,100	kg
2	Marmeladă specială	4,100	kg
3	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	0,500	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Foietajul se întinde în foi subțiri de grosimea a $1/2$ cm, fiecare foaie avînd mărimea tăvii. Se coc la foc potrivit pînă se rumenesc bine obținîndu-se o foaie fragedă și bine uscată.

Foaia coaptă și răcită se taie în șuvițe late de circa 7 cm. Fiecare foaie se unge la suprafață cu un strat de marmeladă după care se suprapun. Ultima foaie se va așeza cu partea netedă în sus, peste care se va întinde un strat subțire de jeleu.

De-a lungul ștraifului se va face cu fondant, cu ajutorul unui cornet de hîrtie puțin reiat, 5 linii paralele, iar cu croșeta se va trage pe suprafața ștraifului în lat linii frînte, obținîndu-se o garnitură plăcută. Pe ambele margini se va barota cu foietaj tăiat mărunt cu cuțitul. Se va porționa corespunzător gramajului.

Milles feuilles cu cremă

Modul de preparare:

Foietajul se prepară în mod obişnuit (reţeta nr. 98).

Crema de vanilie cu unt se prepară conform indicaţiilor date la semifabricatul cu acelaşi nume (reţeta nr. 78).

Crema gata preparată se amestecă cu cantitatea de 0,450 kg miez de nucă prăjită, dată prin maşină. Foietajul bine copt, în foi, se tranşează în fîşii de 10 cm, după care se umple cu cremă, punîndu-se 4—5 fîşii, umplute, una peste alta, formînd astfel un ştraif. Fiecare ştraif astfel umplut se barotează cu nuci şi zahăr grilat. După aceea se presară cu zahăr farin. Peste zahăr se barotează cu ciocolată cuvertură rasă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	0,900	kg
2	Unt	0,900	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oţet	0,020	l
5	Făină (pentru turnat)	0,100	kg
	Cremă		
6	Cremă de vanilie cu unt (reţeta nr. 78)	2,000	kg
7	Nuci miez	0,450	kg
8	*Nuci (pentru barotat)*	*0,550*	*kg*
9	Zahăr (pentru barotul grilat)	0,250	kg
10	Zahăr farin	0,200	kg
11	Ciocolată cuvertură (rasă)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Milles feuilles cu cremă de portocale

Modul de preparare:

Foietajul rezultat, bine copt, se taie în fîşii late de circa 5 cm, 2/3 din crema de portocale se amestecă cu cojile de portocale confiate, tocate mărunt, 1/3 din cremă se opreşte pentru aveline. Se întinde crema peste fîşiile tăiate, după care se suprapun circa 4—5 foi de fiecare tranşă. După montarea fîşiilor se întinde la suprafaţă un strat subţire de jeleu, după care se glasează în fondant colorat şi aromat. Se dresează cîte o avelină din cremă pe fiecare bucată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (reţeta nr. 97)	4,200	kg
2	Cremă aparel cu aromă de portocale (reţeta nr. 52)	4,000	kg
3	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,500	kg
4	Jeleu de fructe (reţeta nr. 111)	0,500	kg
5	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 110)	1,000	kg
6	Esenţă de portocale	0,001	kg
7	Culoare alimentară	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

339 Milles feuilles cu jem de zmeură

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	4,000	kg
2	Dulceață de zmeură (căpșuni, fragi)	6,000	kg
3	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	1,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Foietajul copt și răcit se taie în fîșii late de circa 8 cm. Se ung apoi foile între ele cu dulceață și se așază patru foi una peste cealaltă. Peste foaia a patra, se întinde jeleul care va forma fața produsului, se va turna cu ajutorul unui cornet de hîrtie, umplut cu fondant alb, 4—5 fitile subțiri de fondant alb. Înainte de a se întări fitilele de fondant, ele se întretaie cu ajutorul unui cuțit în zig-zag. Se porționează corespunzător gramajului.

340 Mocca

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	1,400	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. *58)*	2,600	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
6	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 209 (Amandine). Deosebirea constă în aceea că blatul după trampare se umple cu cremă de cafea și se glasează în fondant colorat cu zahăr ars. Pe suprafață se face un decor cu bucăți de ciocolată cuvertură în formă de romburi sau dreptunghiuri.

341 Mocatine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. *58)*	*3,400*	kg
3	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	2,000	l
4	Barot grille de nuci (rețeta nr. 11)	2,000	kg
5	*Fructe confiate asortate*	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul se taie orizontal în trei fîșii egale. Se trampează cu sirop de cafea după care se umple cu cremă aparel de cafea. Se pune la rece. După răcire se taie în 100 buc. pătrate și fiecărui pătrat rezultat i se îmbracă laturile în barot de nuci grilate.

Fața fiecărui pătrat se decorează cu cremă de cafea și fructe confiate, după gustul maestrului executant.

Muncitoare

342

Modul de preparare:

Foile de tort (vafele) se umplu cu cremă de cacao și se pun la rece. După răcire se taie în bucăți dreptunghiulare late de circa 4 cm și lungi de circa 6 cm.

Bucățile astfel rezultate se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,000	kg
2	Foi tort (vafele)	1,000	kg
3	Ciocolată cuvertură nr. III (rețeta nr. 34)	1,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g

Narcise

343

Modul de preparare:

Blatul se nivelează, fasonează și se taie orizontal în două fîșii egale. Se trampează ușor după care se umple cu cremă aparel de cacao la un singur rînd și se taie, după înghețare, în pătrate egale corespunzătoare gramajului.

În acest timp se bate bezeaua după procedeul descris la rețeta nr. 223 (Bezele cu frișcă și cacao), după care se toarnă cu poșul cu șpriț pe tăvi în formă rotundă. Se coace la foc ușor. Blatul porționat se trage în fondant de cacao nr. II. După ce compoziția de merengues s-a răcit se stropește la suprafață cu ciocolată cuvertură preparată nr. II, apoi se atașează deasupra pătratelor de blat tras în fondant. Deasupra se decorează, cu ajutorul unui poș, cu frișcă bătută peste care se pun fructe confiate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	1,850	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	kg
3	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	1,350	kg
	B e z e a		
4	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
5	Zahăr	0,800	kg
6	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	1,250	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,300	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,300	kg
9	Fructe confiate asortate	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Nufere

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	1,650	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Unt	0,550	kg
5	*Rom superior*	0,080	l
6	Frişcă 32% grăsime	3,000	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,500	kg
8	Vanilină pură	0,0005	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,150	kg
10	Cacao	0,150	kg
11	Fructe confiate asortate	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 0,500 kg zahăr, 0,500 kg făină, 20 buc. ouă şi 25 g cacao se prepară un blat cu cacao după procedeul descris la reţeta nr. 17. Blatul se taie orizontal în două părţi egale după care se taie din el 100 pătrate. Fiecare pătrat se rotunjeşte prin tăierea colţurilor şi se trampează cu un sirop preparat din 0,200 kg zahăr, rom superior şi *0,100 l* apă. *Ciocolată cuvertură* se încălzeşte cu atenţie, se amestecă cu ulei şi se întinde pe hîrtie. Înainte de a se întări se rulează în formă de scafă. După îngheţare se îmbracă fiecare bucată de blat cu o bucată de ciocolată rulată în formă de scafă în aşa fel ca să dea aspectul unei mici scafe.

Pe suprafaţa blatului trampat se dresează crema preparată din cantitatea de unt, 0,500 kg zahăr şi cacao. Peste cremă se pun fructele confiate tocate mărunt şi apoi se aşază frişca bătută cu ajutorul unui şpriţ în formă de spirală.

345

Ochelari

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. I (reţeta nr. 86)	3,450	kg
2	*Sirop de trampat cu* rom (reţeta nr. 185)	0,800	l
3	Cremă aparel de cacao (reţeta 57)	1,300	kg
4	Cremă aparel cu aromă de portocale (reţeta nr. 52)	1,300	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (reţeta nr. 59)	1,300	kg
6	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (reţeta nr. 102)	2,000	kg
7	Barot granulat din alune turceşti (reţeta nr. 4)	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Peste foile de ruladă se întinde crema aparel de cacao, pe o parte, crema aparel, cu aromă de portocale, pe altă parte, iar crema aparel de fistic, pe altă parte, astfel ca prin rulare crema să alterneze în culoare, după care foile se rulează. Se pun la rece. După răcire foile se trampează la suprafaţă şi se glasează în fondant de cacao. Partea superioară a rulourilor se barotează cu barot granulat din alune turceşti. Se taie corespunzător gramajului.

Notă: Aşezarea cremelor şi rularea se face astfel ca la porţionare rulourile, feliile rezultate să capete aspectul unor ochelari.

346

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 25)	3,300	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,600	l
3	Cacao (pentru sirop)	0,100	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	3,500	kg
5	Frișcă bătută cu cacao (rețeta nr. 106)	3,100	kg
6	Ciocolată cuvertură (pentru decor)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 105 g.

După nivelare și fasonare blatul se taie în bucăți pătrate de mărimea corespunzătoare gramajului. Fiecare bucată se scobește apoi la suprafață cu ajutorul unui cuțitaș mic, și toate pătratele fără scobitură se trampează cu 1,000 kg sirop din cantitatea de sirop prevăzută în rețetă. După această trampare se pun scobiturile la loc și se glasează în fondant de cacao. Imediat după ce s-a glasat se scot capacele (scobiturile). După întărirea fondantului pe scobituri, ele se trampează cu restul de sirop de cacao. În acest timp se umplu scobiturile cu frișcă bătută cu cacao, peste care se așază capacele (scobiturile).

Peste acestea se aranjează un decor plăcut din frișcă bătută cu cacao, făcut cu ajutorul unui poș cu șpriț mare. Peste această ornare se rade ciocolată cuvertură. Ciocolata cuvertură se poate monta peste frișca bătută cu cacao și în bucățele pătrate sau rombice.

„Floricel" (Paine d'Espagne) 347

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	70	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Apă	0,500	l
4	Făină	1,500	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Zahăr (pentru ars)	0,050	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,100	kg
8	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Se separă gălbenușurile de albușuri. Se bat gălbenușurile cu 0,900 kg zahăr. Cînd zahărul s-a dizolvat în compoziția de gălbenușuri se adaugă treptat apa și vanilia pură. În acest timp se bat albușurile la care se adaugă treptat cantitatea de 0,500 kg zahăr. Gălbenușurile bătute se împart în două. Una din părți se amestecă cu zahăr ars pentru a se colora brun. Albușurile bătute se împart în două și se amestecă lejer, fiecare parte cu una din compozițiile de gălbenușuri. În acest timp se avansează și făina în compozițiile respective. În același timp se ung beghinele cu ulei și se prăfuiesc cu făină pentru a nu se lipi compoziția de ele. Se toarnă apoi compozițiile în beghine, astfel ca compoziția brună să alterneze cu cea albă. Se coace la foc potrivit.

348 Paine d'Espagne (cu rahat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	32	buc.
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,750	kg
4	Apă	0,200	l
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg
6	Rahat	3,000	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la reţeta nr. 349 (Kek cu rahat). Deosebirea constă în aceea că materia primă pregătită se toarnă în forme îmbrăcate cu hîrtie după care se pune la copt.

349 Chec cu rahat („Pandişpan")

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	1,000	kg
3	Făină	1,600	kg
4	Apă	0,300	l
5	Rahat	4,000	kg
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,035	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,125	kg
9	Făină (pentru forme)	0,100	kg
10	Apă	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Din timp se taie rahatul mărunt ca pentru chec. Beghinele se ung cu ulei şi se prăfuiesc cu făină, pentru a nu se lipi compoziţia de ele.

Se aleg albuşurile de gălbenuşuri şi se bat fiecare separat.

Se amestecă compoziţiile bătute pînă la omogenizare, după care se adaugă făina şi se continuă amestecarea compoziţiei. După aceasta se introduce prin uşoară amestecare rahatul, după care se împarte la beghine.

Se coace la o temperatură potrivită.

350 Pere (cu fructe)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (turnate în formă de pară, 100 de perechi) (reţeta nr. 41)	1,600	kg
2	Sirop de trampat cu portocale (reţeta nr. 184)	1,800	l

Modul de preparare:

Cojile de indiene se aşază cîte două, se modelează, se trampează cu sirop de portocale. Apoi se umplu cu cremă de unt diferite arome (fistic) amestecată cu coji de por-

tocale confiate tocate mărunt; se pun la rece. După răcire se glasează cojile umplute cu cremă în fondant colorat verde pal. După înghețarea fondantului se montează pe fiecare pară codițe, pregătite din coji de pepene confiate. Lîngă codițe se fac două frunzulițe din cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Cremă de unt diferite arome (fistic) (rețeta nr. 79)	4,000	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,400	kg
6	Culoare alimentară	0,0002	kg
7	Coji de pepene confiate (pentru decor) (rețeta nr. 154)	0,075	kg
8	Cremă de unt diferite arome (fistic) (pentru decor) (rețeta nr. 79)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Piersică

351

Modul de preparare:

2,500 kg zahăr și 1,000 kg de nuci miez se rafinează la mașina de valțuri pentru a se obține un marțipan.

2,500 kg zahăr, 0,300 kg cacao se pun la fiert. Cînd siropul a fiert (proba de bilă tare) se ia de pe foc și se introduce untul și vanilina pură, amestecîndu-se bine. Se toarnă pe o masă cu placă de marmură pentru a se răci repede după care se frămîntă pînă cînd se obține o cremă compactă, alifioasă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	6,650	kg
2	Nuci miez	1,100	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Vișine în alcool	0,650	kg
5	Cacao	0,350	kg
6	Vanilină pură	0,005	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,550	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

1,650 kg zahăr se transformă în fondant alb prin fierbere și tablare în care se trag vișinile zvîntate. După ce vișinile se trag în fondant se trag și în ciocolată cuvertură.

Crema se împarte în 100 buc. după care fiecare vișină trasă în fondant și ciocolată cuvertură se îmbracă în cremă.

Din marțipan se întinde o foaie subțire după care se taie în 100 pătrate. Cu fiecare pătrat de marțipan se îmbracă cîte o vișină trasă în fondant, ciocolată cuvertură și cremă, dîndu-i-se totodată forma unei piersici.

Cu un pulverizator se colorează pe o parte cu culoare galbenă, iar pe cealaltă parte cu culoare roșie pentru a i se da aspectul unei piersici colorate pe o parte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 25)	1,650	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 64)	0,525	kg
4	Cremă de unt diferite arome (rețeta nr. 79)	0,525	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	l
7	Culoare alimentară	0,00025	kg
8	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Blatul se nivelează și fasonează după care se taie orizontal în trei felii egale. Feliile rezultate se trampează cu sirop și se umple cu cremă astfel: se pune, ca fund, o felie de blat peste care se întinde crema de cacao. Deasupra se punea felia a doua de blat peste care se întinde crema de unt diferite arome. Peste crema de unt diferite arome se pune felia a treia de blat care va forma fața prăjiturilor. Se pune la rece, se taie în forme dreptunghiulare și se glasează în fondant. Fondantul se va colora corespunzător culorii cremei de unt diferite arome (verde, roz etc.). Peste fondant se ornează cu barot granulat din nuci colorat corespunzător culorii fondantului cu care s-a efectuat glasarea.

353 Piramide nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	3,300	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	2,000	l
3	Cacao (pentru sirop)	0,050	kg
4	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	2,000	kg
5	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	3,500	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Blatul îndreptat se taie în 100 buc. pătrate egale. Apoi fiecare pătrat se scobește la mijloc tot în formă pătrată. Golurile rezultate se umplu cu cremă aparel de culoare verde (fistic). După aceea peste fiecare pătrat se așază capacul ce s-a scobit întors. Se înmoaie fiecare bucată în sirop după care se galsează în fondant de cacao. Peste glazură se va face pe fiecare bucată cîte o avelină din cremă (cremă aparel de fistic rămasă de la umplerea golurilor) peste care se așază o pastilă de ciocolată.

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de profiterol (400 bile) (rețeta nr. 47)	3,000	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,000	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,450	kg
	Glazură (caramel)		
4	Zahăr	2,400	kg
5	Glucoză	0,250	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Cojile de profiterol se pregătesc conform indicațiilor date la rețeta nr. 47 (Coji profiterol).

După coacere și răcire cojile se umplu, după sistemul Salambo, cu cremă de vanilie care în prealabil a fost amestecată cu coji de portocale confiate tăiate mărunt. Se glasează apoi în caramel cîte trei bile așezate în formă de triunghi peste care se așază, deasupra a patra bilă glasată tot în caramel.

Se decorează cu coji de portocale confiate și fire subțiri rezultate din caramel voal (formă de petale).

Piramide de Alcazar cu ciocolată 355

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (44 albușuri)	22	buc.
2	Ouă (4 gălbenușuri)	2	buc.
3	Zahăr	1,050	kg
4	Nuci miez	0,350	kg
5	Făină	0,175	kg
6	Vanilină pură	0,0003	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,035	kg
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
9	Cremă de cacao nr. V rețeta nr. 65)	2,150	kg
10	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	1,550	kg
11	Cremă de vanilie cu unt (pentru decor) (rețeta nr. 78)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Alcazar

Se bat separat albușurile și gălbenușurile. După ce s-au bătut bine se amestecă între ele și se adaugă făina, care în prealabil a fost amestecată *cu nuci date prin* mașină. Se amestecă ușor pînă ce compoziția devine omogenă. Din compoziția de alcazar rezultată, se toarnă, cu ajutorul unui poș cu un dui format pară, pe tăvi dinainte unse cu ulei și prăfuite cu făină, 300 capace format pară și 100 buc. funduri plate. Se coace la foc ușor.

Crema de cacao se prepară după indicațiile date la semipreparatul *cu același nume (rețeta nr. 65)*.

Peste fundurile de „Alcazar" se toarnă cremă de cacao, în forma conică. Peste cremă se așază (lipește) cîte trei triunghiuri pe fiecare *fund, astfel încît prăjitura să aibă forma unei piramide.*

Astfel aranjat fiecare fund în parte se introduce în răcitor, pentru a îngheța crema. După ce crema a înghețat în interiorul piramidelor, se scoate din răcitor și se glasează piramidele în ciocolată.

Ca decor, peste glazura de ciocolată, se dresează cu cornetul, cîte o păsărică pe fiecare piramidă. Trupul păsării se dresează cu cornetul tăiat la capăt rotund, sau cu un dui foarte mic. Aripile și coada se dresează cu cornetul tăiat la capăt, ca pentru frunzulițe de cremă.

356 Plăcintă cu cremă de castane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Unt	1,400	kg
2	Făină	1,600	kg
3	Sare	0,030	kg
4	Oțet	0,010	l
	Cremă		
5	Unt	1,400	kg
6	Zahăr	1,800	kg
7	Zahăr farin	0,225	kg
8	Făină de castane	0,500	kg
9	Vanilină pură	0,00025	kg
10	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de unt, făină, sare și oțet se face un foietaj obișnuit, după modul de preparare indicat la rețeta nr. 98 (Foietaj crud). Acest foietaj se întinde în foi ca pentru plăcinta cu cremă, astfel ca fiecare prăjitură să aibă trei foi. După coacere foile se umplu cu cremă de castane la două rînduri și se porționează corespunzător gramajului în forme pătrate. Crema de castane se prepară astfel:

Din 1,600 kg zahăr se face un fondant în care se adaugă apoi untul, făina de castane, vanilina pură și romul superior. Se amestecă bine pînă ce se obține o cremă alifioasă (spumoasă). Foaia de la suprafață se pudrează cu zahăr farin.

Notă. Din 0,200 kg zahăr se prepară un sirop slab în care se dizolvă apoi făina de castane. După răcirea acestei compoziții, ea se introduce în cremă.

357 Plaisir

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Țigarete de nuci (rețeta nr. 199)	1,550	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,800	kg

Modul de preparare:

Țigaretele se umplu cu cremă de cacao cu ajutorul unui poș cu dui. Se pun la rece. După înghețare țigaretele se ung sub-

ţire cu jeleu şi se glasează în fondant de cacao. Fondantul trebuie să fie călduţ pentru a-şi păstra luciul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Jeleu de fructe (reţeta nr. 111)	0,100	kg
4	Fondant de cacao nr. II (reţeta nr. 103)	0,700	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Poiana

358

Modul de preparare:

Compoziţia pentru foi se prepară la fel ca pentru Doboş (reţeta nr. 91). Din ea se toarnă cu poşul 200 foi ovale, după dimensiunea unui şablon dinainte stabilit. După coacere marginile foilor se nivelează cu o formă ovală apoi se împerechează cîte două foi la un loc şi se umplu cu cremă aparel de vanilie preparată astfel:

Laptele praf se dizolvă în 1,500 l apă şi se dă în fiert.

Separat se pregătesc zahărul, gălbenuşurile, zeamilul şi vanilia baton peste care se toarnă treptat laptele fiert, apoi se pune totul la foc redus şi se continuă fierberea circa 10 minute pentru scăderea lichidului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foi		
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	0,800	kg
3	Făină	0,850	kg
4	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	kg
5	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
6	Gem de căpşuni	1,700	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,200	kg
8	Fructe confiate asortate	0,200	kg
	Cremă		
9	Lapte praf	0,200	kg
10	*Zeamil*	*0,250*	*kg*
11	Ouă (10 gălbenuşuri)	5	buc.
12	Zahăr	0,850	kg
13	Unt	1,500	kg
14	Vanilină pură	0,001	kg
15	Barot grille din nuci (reţeta nr. 11)	1,450	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Se dă apoi de pe foc şi se răceşte amestecîndu-se încontinuu pînă la răcire. Se introduce apoi untul şi se bate împreună pînă se obţine o cremă lejeră — alifioasă.

Umplerea foilor se face cu poşul, turnîndu-se pe fund un cerc oval de cremă. În mijlocul acestui cerc se pune gem de căpşuni (sau alt sort), apoi se aplică capacul şi se pun la răcit în frigider.

După întărirea cremei, prăjitura se îmbracă în aceeaşi cremă (faţa şi laturile) apoi se dă un barot grilat din nuci pe margini.

Faţa se stropeşte cu ajutorul unui cornet cu ciocolată în formă de careuri. Se *decorează cu fructe confiate ca: cireşi,* coji de portocale sau caise verzi.

Pe margini se dă un chenar subţire din aceeaşi cremă. După îngheţare se pun la chese.

359 Poienița nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Alcazar" (rețeta nr. 85)	2,400	kg
2	Cremă de unt diferite arome (fistic) (rețeta nr. 79)	4,500	kg
3	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,450	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,500	kg
5	Fondant alb de patiserie (pentru decor) (rețeta nr. 100)	0,100	kg
6	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Crema de unt diferite arome (fistic) se amestecă bine cu barotul granulat din nuci maron. Foile „Alcazar" se umplu apoi cu cremă de fistic la 4 rînduri și se pun la rece. După răcire, se taie în ștraifuri late de circa 6—7 cm. Ștraifurile se glasează pe suprafață cu ciocolată cuvertură, iar marginile lor se dau cu barot. Deasupra, peste ciocolata cuvertură, se face un chenar cu fondant alb de patiserie în formă de dantelă.

360 Poienița nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	2,500	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	l
	Cremă		
3	Zahăr	1,400	kg
4	Unt	1,400	kg
5	Cacao	0,150	kg
6	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
7	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	2,300	kg
8	Fructe confiate asortate	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Blatul se nivelează și se fasonează după care se taie orizontal în patru felii, astfel ca a patra felie să fie mai subțire decît celelalte trei. Cele trei felii de blat uniforme se trampează cu sirop și se umplu cu cremă la două rînduri după care se pun la răcit. După răcire se porționează în bucăți pătrate corespunzătoare gramajului și se glasează în fondant de cacao. Felia a patra *cea mai subțire se* trampează și ea și se taie apoi în două bucăți egale. Cele două bucăți rezultate se umplu cu cremă și se pun la rece. După răcire se porționează și acest blat umplut în bucăți pătrate mici. Aceste pătrate mici se lipesc apoi cu cremă pe celelalte pătrate mari. La suprafața pătratului mic, care de asemenea se află lipit de pătratul mare, glasat în fondant, se face cu ajutorul unui poș cu șpriț subțire, un cerc. Deasupra se ornează cu bucățele de fructe confiate și eventual cu o dantelă de cremă albă. În cazul ornării prăjiturilor cu cremă albă, aceasta se va opri din cantitatea de cremă prevăzută în rețetă, în momentul preparării acesteia și înainte de a se amesteca aceasta cu cacao.

Modul de preparare:

Blatul nivelat şi fasonat se taie orizontal în 3 felii egale. După trampare se umplu la două rînduri de cremă, astfel: peste prima foaie de blat se întinde crema aparel de cacao, peste ea aşezîndu-se foaia a doua de blat. Peste această foaie se întinde crema aparel cu aromă de portocale şi se aşază a treia foaie de blat, care va forma faţa prăjiturilor. Se pune la rece. După răcire se taie în ştraifuri late de circa 5—6 cm. Deasupra fiecărui ştraif se dresează cu ajutorul unui şpriţ în formă de fitile, alternîndu-se între ele, crema de cacao, crema de portocale şi crema de fistic. Se pun din nou la rece. După îngheţarea cremelor se porţionează fiecare fişie în parte în bucăţi dreptunghiulare corespunzătoare gramajului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (reţeta nr. 24)	1,500	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,500	l
3	Cremă aparel de cacao (reţeta nr. 57)	2,000	kg
4	Cremă aparel cu aromă de portocale (reţeta nr. 52)	1,500	kg
5	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,500	kg
6	Cremă aparel diferite culori (fistic) (reţeta nr. 59)	2,000	kg
7	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Cojile de portocale confiate se vor amesteca jumătate în crema aparel cu aromă de portocale (în cantitatea necesară umplerii blatului), iar cealaltă jumătate se va tăia corespunzător gustului celui ce execută produsul, pentru decorarea prăjiturilor.

Porumbiţa 362

Modul de preparare:

Foietajul crud se întinde şi se taie cu o formă rotundă, astfel ca să se obţină 300 buc. capace. Se coc la foc potrivit. După ce s-au copt şi răcit se umplu cu un rînd de cremă de vanilie şi un rînd cu gem de zmeură (3 rînduri foi cu 2 umpluturi).

Suprafaţa se decorează cu o păsărică turnată din bezea. Se păstrează la rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (reţeta nr. 98)	3,200	kg
2	Cremă de vanilie (reţeta nr. 77)	3,000	kg
	Bezea		
3	Ouă (28 albuşuri)	14	buc.
4	Zahăr	1,400	kg
5	Gem de zmeură	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Notă. Păsările se fac din compoziţia de meringue, puţin uscat la cuptor. Marginile fiecărei bucăţi se trece prin foietaj tocat mărunt.

Potcoave

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi ruladă albă nr. II (rețeta nr. 87)	3,000	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	2,500	kg
3	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	1,700	kg
4	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	2,000	l
5	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	0,650	kg
6	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	0,050	kg
7	Cremă aparel diferite culori (rețeta nr. 59)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Peste foile de ruladă trampate cu sirop de cafea se întinde crema în părți proporționale în lungimea foilor, astfel ca prin rulare crema de cafea să apară la mijloc, iar cea de cacao în exteriorul spiralei. După umplerea ruladei și înghețarea ei se va barota de jur împrejur cu barot grilat din nuci. Apoi se porționează rulouri în mărimi corespunzătoare pentru două bucăți, iar după aceasta rulourile se taie în diagonală, astfel ca să obținem bucăți cu aspect de potcoavă. Cu ajutorul unui cornet din fondantul de cacao facem cîte o spirală pe fiecare bucată, iar cu crema verde punctăm cu ajutorul unui șpriț mic pe fiecare bucată șase puncte peste forma de potcoavă care a fost făcută din cremă de ciocolată.

364

Potcoave grilate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,800	kg
2	Zahăr	1,800	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,015	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g.

Modul de preparare:

Zahărul se topește ca pentru „Doboș" și se introduc nucile mărunțite la merdenea. Se amestecă bine la cald după care întreaga compoziție se dresează în forme diferite (pătrate, dreptunghiulare etc.). La cald se taie apoi felii. Uleiul se folosește la întins și modelat.

365

Pralineta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coji indiene		
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	0,250	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Cremă de cacao cu pralină de alune turcești (rețeta nr. 66)	3,600	kg

Modul de preparare:

Compoziția de coji de indiene se prepară după procedeul descris la rețeta nr. 38, cacaua amestecîndu-se cu făina. Din compoziția preparată se toarnă cu poșul 100 buc. coji format oval alungit.

Pe cojile de indiene trampate și aranjate cu partea bombată în sus se dresează crema cu un șpriț cu dinți rari în formă de spirală (melc). După înghețare se glasează în ciocolată cuvertură preparată, acoperind fața pînă la bază, astfel ca biscuitul să nu fie vizibil.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,900	l
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Se decorează apoi cu puțin barot fistic și se pun la chese.

Notă. De la compoziția de pralină se rețin alune turcești din care se prepară un barot de alune turcești colorat verde.

Prăjitură „Brașov" 366

Modul de preparare:

După nivelare și fasonare blatul se taie orizontal în trei felii egale (două tăieturi). Blaturile tăiate se trampează cu sirop după care se umple cu cojile de lămîie confiate, tocate, amestecate cu romul superior, esența de rom și răzătura de portocale, care în prealabil au fost amestecate între ele. Blaturile astfel umplute se porționează, corespunzător gramajului, în forme pătrate sau dreptunghiulare, după care se glasează în fondant de cacao. Suprafața fiecărei bucăți se decorează cu fondant de cacao peste care se pune o bucățică de coajă de lămîie confiată, colorată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (rețeta nr. 17)	2,200	kg
2	Coji de lămîie confiate (rețeta nr. 124)	1,900	kg
3	Rom superior	0,050	l
4	Esență de rom	0,005	l
5	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,040	kg
6	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,300	l
7	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Prăjituri cu cremă de cafea 367

Modul de preparare:

Se procedează la fel ca la prăjiturile de ciocolată mici, cu deosebirea că se glasează în fondant colorat cu zahăr ars (aspect cafea), rețeta nr. 373 (Prăjituri de ciocolată mici).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	1,000	l
3	Cremă de cafea (rețeta nr. 70)	2,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,400	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
6	Barot granulat din nuci maro (rețeta nr. 7)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Prăjituri cu cremă de fistic

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	1,000	l
3	Cremă diferite culori (fistic) (rețeta nr. 80)	2,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
6	Barot granulat din nuci *diferite* culori (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Blatul fasonat și îndreptat se taie orizontal în trei felii egale. După trampare cu sirop de fistic se umple cu cremă de fistic la două rînduri. Se pune în frigider pentru răcire.

Cînd crema s-a întărit, se porționează în pătrate și se glasează fiecare bucată în parte, în fondant colorat verde pal.

Deasupra se decorează cu barot granulat din nuci colorat verde.

369

Prăjituri cu cremă de nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 *buc. ouă*) (rețeta nr. 23)	1,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de nuci nr. I (rețeta nr. 73)	2,100	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,400	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
6	Nuci miez (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Blatul finisat și fasonat se taie orizontal în trei felii egale. Se trampează cu sirop, după care se umple cu cremă de nuci la două rînduri. Se introduce în frigider pentru răcire.

După răcire se porționează în pătrate sau dreptunghiuri după care se glasează în fondant colorat cu zahăr ars.

Fiecare bucată în parte se decorează cu miez de nuci.

370

Prăjituri cu fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Fructe confiate tocate	1,200	kg
3	Marmeladă specială	1,000	kg

Modul de preparare:

Blatul, după finisare și fasonare, se taie orizontal în două părți egale. Se trampează apoi cu sirop de portocale.

Marmelada se amestecă cu fructele confiate (1,200 kg) după care se întinde pe una din feliile de blat. Cealaltă felie de blat se așază apoi peste felia de blat unsă cu marmeladă.

Se porționează apoi în pătrate egale după care se glasează în fondant roz. (Înainte de glasare fondantul, după încălzire, se amestecă cu culoarea alimentară roșie și esență de portocale). Deasupra fiecărui pătrat se ornează cu fructe confiate asortate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	1,000	1
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg
7	Esență de portocale	0,002	kg
8	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Prăjituri cu rahat siropate 371

Modul de preparare:

Din făina, drojdia de bere, zahărul, ouăle, uleiul comestibil rafinat, untul și sarea se prepară o cocă moale ca pentru cozonac. A se vedea indicațiile la rețeta nr. 585 (Cozonac simplu).

În timp ce coca dospește se taie rahatul în bucăți mici (ca pentru chec).

După ce a dospit coca se împarte în două bucăți egale. Dintr-o parte se întinde foaie de mărimea tăvii. Foaia va fi atît de mare încît să aibe marginile ridicate pe toate laturile tăvii. Peste această foaie se presară rahatul (pe întreaga suprafață a foii). Peste rahat se pune partea a doua din cocă întinsă în foaie astfel încît să aibe aspectul unei plăcinte obișnuite. Se pune la crescut, iar după ce a crescut se coace la un foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,100	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
3	Zahăr	0,400	kg
4	Ouă	9	buc.
5	Ulei comestibil rafinat	0,700	kg
6	Unt	0,650	kg
7	Sare	0,050	kg
8	Rahat	1,750	kg
9	Zahăr	2,000	kg
10	Glucoză	0,400	kg
11	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg
13	Apă	2,000	l
14	Rom superior	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

După coacere și răcire se taie în 50 pătrate care la rîndul lor se taie fiecare în două bucăți în diagonală, astfel încît să obținem 100 buc. triunghiuri. În acest timp preparăm siropul din zahăr glucoză, rom superior, apă și vanilină pură după procedeul obișnuit. Cînd siropul clocotește se toarnă peste triunghiurile rezultate. După ce triunghiurile s-au îmbibat cu sirop se pun la rece. După răcire se aranjează triunghiurile pe farfurii, astfel ca să se vadă rahatul din interiorul lor, dînd astfel un aspect plăcut.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Unt	0,300	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
7	Coji de portocale confiate *(rețeta nr. 37)*	0,250	kg
8	Cacao	0,100	kg
	Cremă de cacao		
9	Unt	0,600	kg
10	Zahăr	0,200	kg
11	Cacao	0,150	kg
12	Ciocolată cuvertură	0,125	kg
13	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
14	Vanilină pură	0,0005	kg
	Sirop		
15	Zahăr	0,250	kg
16	Apă	0,200	l
17	Esență „Triple-Sec"	0,005	l
18	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Modul de preparare:

Se prepară un blat obișnuit de crant, întrucît rețeta conține unt. Se adaugă la compoziție răzătura de lămîie, vanilina pură, cojile de portocale confiate tocate mărunt și cacao. Se amestecă compoziția bine, după care se introduce în forme lungi ovale, care în prealabil au fost căptușite *cu hîrtie pergament.* Se coace la foc ușor. După coacere și răcire se porționează (se taie) în 100 buc., bucățile rezultate se trampează cu sirop.

După ce feliile au fost *trampate, pe latul lor, se* șprițează, cu ajutorul unui șpriț de frișcă în spirală, crema de ciocolată. Se introduce în răcitor, pentru a se întări crema, după care fiecare bucată se glasează în ciocolată.

Crema de ciocolată

Zahărul, cacao și frișca se pun la foc într-un căzănel și se încălzesc pînă la punctul de fierbere. Se adaugă vanilina pură. Se amestecă și se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, se adaugă untul și se bate pînă ce crema se omogenizează și se spumează.

Siropul

Se prepară ca orice sirop obișnuit la care se adaugă esență de triplu sec (rețeta nr. 185).

373 Prăjituri de ciocolată mici (amandine, marchize, ecoseze, victoria)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II *(rețeta nr. 62)*	*1,900*	kg

Modul de preparare:

Blatul se taie în două tăieturi, egal trei tranșe. Se trampează și se umple cu cremă de cacao (două rînduri de cremă). Se taie în bucăți dreptunghiulare, *pătrate, romburi sau tri*unghiulare.

Se glasează în fondant de ciocolată și se decorează în același timp cu barot granulat din nuci diferite culori.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant de cacao nr. II (pentru patiserie) (rețeta nr. 103)	2,550	kg
5	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Prăjituri de portocale 374

Modul de preparare:

Blatul se taie orizontal în trei foi egale. După siropare se umple cu cremă de portocale, la două rînduri. Se dă la rece după care se taie în forme dreptunghiulare.

Se glasează în fondant de culoare oranj, peste care se face un decor atrăgător din fondant de aceeași culoare. Peste acest decor se pun fructe confiate colorate corespunzător.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	2,200	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	1,000	l
3	Cremă cu aromă de portocale (rețeta nr. 60)	2,000	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Esență de portocale	0,002	l
7	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Prăjituri din foietaj cu cremă de trandafir 375

Modul de preparare:

Foietajul proaspăt copt și răcit, compus din trei foi se umple un rînd cu cremă de vanilie, iar al doilea rînd cu dulceață de trandafir. Astfel suprapuse se glasează la suprafață cu fondant colorat roz (fondantul nu va fi fierbinte). Se taie în bucăți dreptunghiulare și se decorează cu nuci barotate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,800	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	4,000	kg
3	Dulceață de trandafir	1,800	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,800	kg
5	Nuci miez (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Prăjitură „Four-noix" (original)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (100 per) (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Zahăr	3,300	kg
4	Nuci miez	1,100	kg
5	Unt	0,650	kg
6	Rom superior	0,150	l
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,200	kg
9	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
10	Nuci miez (pentru decor)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Cojile de indiene coapte și răcite se modelează semioval astfel ca la una din părți să aibă un vîrf. Se trampează puțin. Peste cojile de indiene astfel pregătite se modelează pasta de nuci.

Pasta de nuci se prepară astfel: se rafinează miezul de nucă, după ce a fost curățat de impurități cu zahărul la mașina de valțuri, după care se amestecă la rece cu untul, romul superior și vanilina pură. Amestecul se va face foarte lejer. Se pune la rece. După răcire se glasează cu fondant colorat deschis cu zahăr ars, și în același timp se decorează cu bucăți de miez de nucă (sferturi prăjite).

377 Prăjituri „Marechal"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Țigarete langues de chats (rețeta nr. 200)	1,750	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	4,200	kg
3	Barot grilat de nuci (rețeta nr. 11)	0,800	kg
4	Fructe confiate asortate	0,500	kg
5	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	0,150	kg
6	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Din crema prevăzută la rețetă se reține o parte pentru decorul ce urmează a fi făcut după finisarea produsului. În restul de cremă se introduce barotul de nuci grilate și fructele confiate tocate mărunt și se amestecă bine pînă la omogenizarea ei. Se introduce crema în interiorul țigaretelor după care se pun la înghețare. Cînd crema din interiorul țigaretelor a înghețat se ung capetele fiecărei țigarete cu jeleu de fructe. Apoi se trag numai capetele țigaretelor în fondant de cacao. Pe mijlocul țigaretelor se face din fondant de cacao, cu ajutorul unui cornet făcut din pergament, un decor plăcut (grătar sau linii trase în diagonală).

Prăjituri „Progres" 378

Modul de preparare:

Aceste prăjituri se compun din patru capace rotunde lipite între ele cu cremă de cacao. 2/3 din crema de cacao se amestecă cu cojile de portocale confiate tocate mărunt. Cu crema astfel preparată se lipesc cîte patru capacele de progres suprapuse pregătite după procedeul descris în rețeta nr. 94 (Foi „Richard" nr. I). După ce s-au lipit capacele, ele se nivelează cu crema de cacao oprită în acest scop și se barotează pe margini cu barot granulat din nuci maron. Se pune la rece. După răcire se decorează fiecare bucată cu un grătar de ciocolată. La mijlocul fiecărei bucăți se va pune cîte o bucățică de coajă de portocală confiată tăiată estetic.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard" nr. I (rețeta nr. 94).	3,350	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	4,500	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,800	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,270	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,030	l
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 110 buc. a 80 g.

Prăjituri uscate cu cremă de cacao (preambalate în celofan) 379

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 380 (prăjituri uscate cu cremă de cafea) cu deosebirea că la această rețetă crema se prepară din fondant alb de bonbonerie, unt, cacao, zahăr ars și vanilină pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,300	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,750	kg
3	Unt	0,365	kg
4	Cacao	0,040	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

380 Prăjituri uscate cu cremă de cafea (preambalate în celofan)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,300	kg
2	Fondant alb de bomboneria (rețeta nr. 101)	0,750	kg
3	Unt	0,385	kg
4	Cafea boabe crudă	0,020	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Esență de rom	0,003	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de fondant, unt, cafea prăjită și măcinată, vanilina pură și esența de rom se face o cremă omogenă — prin amestecarea lor.

Cu această cremă se umplu capacele împerecheate două cîte două și se împachetează în celofan.

381 Prăjituri uscate cu cremă de migdale (preambalate în celofan)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,200	kg
2	Fondant alb de bomboneria (rețeta nr. 101)	0,880	kg
3	Unt	0,385	kg
4	Nuci miez	0,100	kg
5	Esență de migdale	0,006	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 380 (Prăjituri uscate cu cremă de cafea), cu deosebirea că la această rețetă crema se face din fondant alb de bonbonerie, unt, nuci miez și esență de migdale.

382 Prăjituri uscate cu cremă de portocale (preambalate în celofan)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (rețeta nr. 28)	4,200	kg
2	Fondant alb de bomboneria (rețeta nr. 101)	0,880	kg
3	Unt	0,350	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,100	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Culoarea alimentară	0,0002	kg
7	Sare de lămîie	0,002	kg
8	Esență de portocale	0,004	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Se va vedea modul de preparare de la rețeta nr. 380 (Prăjituri uscate cu cremă de cafea), cu deosebirea că la această rețetă crema se prepară din fondant alb de bombonerie, unt, coji de portocale confiate, tocate mărunt, vanilină pură, culoare alimentară, sare de lămîie și esență de portocale.

Prăjituri uscate cu marmeladă fină (preambalat în celofan) 383

Modul de preparare:

Capacele se împerechează două cîte două lipindu-se între ele cu marmeladă. Se împachetează în celofan.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Capace pentru prăjituri uscate (200 buc.) (reţeta nr. 28)	4,000	kg
2	Marmeladă superioară (căpşuni, fragi, zmeură)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 per a 50 g.

Predeal 384

Modul de preparare:

Blatul se taie în orizontal în două părţi egale, după care se taie în bucăţi pătrate. Se scobeşte apoi puţin fiecare pătrat la suprafaţă, după care se trampează cu sirop de cafea. În scobitura rezultată dresăm cu ajutorul unui poş cu dui crema de ciocolată în formă de violetă. După răcire se glasează în ciocolată cuvertură preparată. Deasupra fiecărei bucăţi se face un decor din ciocolată cuvertură preparată cu ajutorul unui cornet.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (reţeta nr. 17)	3,300	kg
2	Sirop de cafea (reţeta nr. 182)	1,100	l
3	Cremă ganaj (de ciocolată) (reţeta nr. 82)	2,250	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	1,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Primăvara 385

Modul de preparare:

Foile de ruladă se trampează uşor cu sirop după care se umplu cu cremă aparel diferite culori (roz). După întinderea cremei pe foile de ruladă se aşază fructele confiate tăiate în fitile, astfel ca după rularea foilor ele să formeze mijlocul ruloului rezultat. Ruloul obţinut se stropeşte deasupra cu ciocolată cuvertură preparată. Se pune la rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	*Foi de ruladă albă nr. II* (reţeta nr. 87)	3,000	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	0,300	l
3	Cremă aparel diferite culori (roz) (reţeta nr. 59)	4,600	kg
4	**Răzătură de lămîie** (reţeta nr. 177)	0,100	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	0,200	kg
6	Fructe confiate asortate	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

După răcire se taie în bucăți corespunzătoare pentru două bucăți după care fiecare bucată de rulou se taie în diagonal.

Din crema rămasă se face pe fiecare bucată un lanț de jur împrejur.

386 Rațe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. III (rețeta nr. 40)	1,400	kg
2	Sirop de trampat de portocale (rețeta nr. 184)	1,200	l
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	2,600	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
5	Marțipan din nuci (pentru bombonerie) (rețeta nr. 140)	0,900	kg
6	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	0,050	kg
7	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,500	kg
8	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,250	kg
9	Culoare alimentară (roșie)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Din compoziția de indiene se toarnă 200 buc. indiene format pară (ascuțite la un capăt). Cojile de indiene se trampează apoi și se umplu cu crema de portocale care conține și cojile de portocale confiate tocate mărunt, în pătrățele. Din marțipan din nuci se oprește 1/5 care se colorează în roz. Din restul de marțipan se dresează pe cojile de indiene capetele de rață cu gît și se lipesc cu ajutorul jeleului. Se pun la rece. După ce a înghețat crema din interior, se glasează în fondant alb. După glasare, urmează lipirea ciocurilor de rață făcute din marțipanul reținut în acest scop și care a fost în prealabil colorat în roz. Se punctează ochii cu fondant de ciocolată. Crema de fistic se întrebuințează la decorul aripilor care se face cu un cornet de hîrtie tăiat la capăt ca pentru frunzulițe.

387 Richard

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard" nr. II (rețeta nr. 95)	3,300	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,150	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,550	kg
4	Barot granulat din susan (rețeta nr. 8)	0,350	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,020	l
6	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Foile „Richard" se umplu cu cremă de cacao, care în prealabil a fost amestecată cu coji de portocale confiate tocate. Foile se umplu la patru rînduri de cremă. Astfel umplute foile se pun la rece. După răcire se taie în ștraifuri late de circa 5—6 cm. Se dau cu cremă la suprafață. Se reține în

acest scop crema de cacao fără fructe, iar marginile se barotează în barot granulat din susan. Deasupra se face un decor cu ciocolată. Ștraifurile astfel prelucrate se taie în bucăți dreptunghiulare. Peste fiecare bucată se pune cîte o bucată de coajă de portocală confiată.

Rigo-Iancsi 388

Modul de preparare:

Din ouă, 0,600 kg zahăr, 0,850 kg făină și 0,020 kg bicarbonat de sodiu se prepară o compoziție obișnuită de blat din care se toarnă pe tăvi două foi subțiri de blat.

După coacere și răcire o foaie de blat se taie în 100 buc. pătrate, după ce în prealabil a fost îmbrăcată cu fondant de cacao, preparat din 0,900 kg zahăr. Frișca cu zahărul se bat bine după care se adaugă laptele călduț în care s-a dizolvat gelatina. După ce s-a amestecat bine se adaugă cacaua continuîndu-se bătutul pînă la omogenizare.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	1,800	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
5	Cacao	0,175	kg
6	Gelatină alimentară	0,050	kg
7	Lapte	0,600	l
8	Frișcă 32% grăsime	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Frișca astfel obținută se întinde pe foaia de blat rămasă, peste ea punîndu-se foaia de blat glasată în fondant de ciocolată. Se porționează și se ornează fiecare bucată cu o avelină de frișcă albă ce a fost reținută din cantitatea de frișcă prevăzută în rețetă înainte de a se amesteca cu laptele cu gelatină.

Notă. În compoziția de gălbenușuri, de la blat, se adaugă și 200 ml apă.

Rolle grille 389

Modul de preparare:

Din 0,900 kg zahăr, 0,800 kg nuci miez și 0,050 kg ulei, se face un grilaj obișnuit ce se întinde la cald în foi subțiri pe o placă de marmură. Foile se împart în 100 buc. pătrate cu latura de 4—5 cm. Pătratele se rulează pe suluri de lemn cu diametrul de circa 1 cm. Astfel se obțin prin răcirea grilajului niște tuburi în formă de țigarete ce se umple în interior cu cremă. Se pun la rece după care se trag în ciocolată cuvertură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Grilaj		
1	Zahăr	0,900	kg
2	Nuci miez	0,800	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
	Cremă		
4	Unt	0,300	kg
5	Zahăr	1,300	kg
6	Cacao	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,0003	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
10	Unt	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 35 g.

390 Romeo

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard" nr. I (reţeta nr. 94)	2,150	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (reţeta nr. 58)	3,850	kg
3	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	1,000	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Compoziţia „Richard" pregătită după indicaţiile date la reţeta nr. 94 (Foi „Richard"), se întinde cu ajutorul unui şablon în 300 buc. foi format oval în lungime de circa 8 cm. După coacere şi răcire se umplu cu două straturi de cremă aparel de cafea (trei foi cu două umpluturi).

După umplere se nivelează marginile şi se pun la rece pentru întărirea cremei. După răcire, faţa şi laturile se glasează în ciocolată cuvertura preparată cu ulei. Se scrie apoi pe o latură numele „ROMEO", iar pe cealaltă latură se face decorul de fructe confiate. Se pun apoi la chese de hirtie.

391 Rondele cu gem

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Capace mermentai		
1	Făină	2,350	kg
2	Zahăr farin	0,850	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Ouă	11	buc.
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,025	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,005	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Gem de zmeură	5,500	kg
9	Foietaj copt (barotal) (reţeta nr. 97)	0,400	kg
10	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de făină, zahăr farin, unt, ouă, răzătură de lămîie, bicarbonat de sodiu, vanilină pură se pregăteşte un lintzer după modul de preparare indicat la reţeta nr 196 (Tarte din lintzer). Acest aluat se tranşează în capace rotunde, astfel ca pentru fiecare prăjitură să rezulte cîte două capace. După coacere şi răcire aceste capace se umplu cu gem şi se barotează pe margini cu barot din foietaj. Pe suprafaţă se punctează cu gem, după care se pudrează suprafaţa cu zahăr farin.

Rozete cu cremă de ciocolată 392

Modul de preparare:

După răcire blatul se taie în două orizontal. Se trampează cu sirop de trampat cu rom fiecare felie în parte și se taie în forme pătrate. Se glasează în ciocolată cuvertură fiecare bucată în parte și se pune la rece. După răcire și înghețare se umple cu cremă de frișcă (adică frișcă cu ciocolată).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 ouă) (rețeta nr. 25)	1,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,700	l
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	5,200	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,500	kg
5	*Ciocolată cuvertură* nr. III (rețeta nr. 34)	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

O prăjitură rozetă se compune din două capace (asemănător cataifului). După ce au fost umplute se decorează fiecare bucată cu poșul cu șpriț, cu frișcă de ciocolată.

Notă. Se taie 200 buc. capace din care se vor glasa numai 100 buc. (cele de la suprafață).

Ruladă cu cremă de alune (barotată) 393

Modul de preparare:

Foile de ruladă se pregătesc ca la rețeta nr. 89 (Foi ruladă).

Modul de preparare a cremei de vanilie cu unt este indicat la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 78).

Crema de vanilie cu unt se amestecă cu zahărul ars și cu alunele turcești prăjite (0,500 kg) care în prealabil au fost trecute prin mașină, după care se umplu foile de ruladă răcite cu această cremă, oprindu-se circa 350 g de cremă, care se va folosi ulterior la barotat. Foile astfel umplute cu cremă se rulează, ca la orice ruladă, după care se întinde crema rămasă la suprafața ruladei și se barotează toată rulada cu alune turcești prăjite, barotate (0,350 kg).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	25	buc.
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
	Cremă		
6	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,000	kg
7	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,030	kg
8	Alune turcești (sau arahide) (pentru cremă)	0,500	kg
9	Alune turcești (sau arahide) (pentru barot)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Ruladă cu cremă de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă colorată (din 40 buc. ouă) (reţeta nr. 90)	1,100	kg
2	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	3,200	kg
3	Fructe confiate asortate	0,200	kg
4	Barot granulat din nuci maron (reţeta nr. 7)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Modul de preparare:

Din crema de cacao se reţine 0,700—0,800 kg ce se va folosi pentru ornare şi finisare.

Restul de cremă de cacao se întinde pe foile de ruladă, după care se rulează sub formă de melc. În loc de glasare se face o garnitură cu cremă de cacao (reţinută în acest scop) cu şpriţul în lungimea ruladei. Sa barotează pe margini cu barot granulat din nuci maron şi se pune la rece. După ce rulada a îngheţat, se porţionează (tranşează) cu cuţitul cald. Se decorează fiecare bucată cu fructe confiate asortate.

395

Ruladă cu cremă de ciocolată (în formă de semicerc)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	30	buc.
2	Zahăr	0,750	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Margarină	0,240	kg
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	1,000	l
7	Zahăr	0,500	kg
8	Amidon praf	0,150	kg
9	Ouă (8 gălbenuşuri)	4	buc.
10	Cacao	0,090	kg
11	Unt	1,500	kg
12	Fructe confiate asortate	0,600	kg
13	Vanilină pură	0,0005	kg
	Sirop		
14	Zahăr	0,350	kg
15	Lichior „Triple-Sec"	0,150	l
16	Apă	0,150	l
17	Ciocolată cuvertură nr. I (reţeta nr. 32)	0,800	kg
18	Arahide (pentru decor)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară foi de ruladă obişnuite (reţeta nr. 86). După răcire, foile sînt pensulate cu sirop cu lichior. După ce s-a făcut siroparea, se întinde crema de cacao, peste care se pun fructele confiate, care au fost tăiate, în prealabil, în tranşe lungi, subţiri, în formă de fitile.

Apoi se rulează foile, obţinîndu-se o ruladă mai mare, mai groasă, (cu un diametru dublu ca al unei rulade obişnuite). Se introduce în răcitor pentru răcire.

După ce a îngheţat crema, rulada se taie în două, în lungime, astfel ca să se obţină 2 buc. lungi (cît lungimea ruladei) cu aspect de semicerc.

La aceste jumătăţi de ruladă se va lipi, la fiecare din ele, cîte un fund dublu, după care fiecare jumătate se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu plantol şi se introduce din nou la răcit. După ce s-a înghețat se porţionează felii.

Fiecare felie se ornează cu o avelină de cremă de cacao (crema pentru aveline se va opri din cantitatea de cremă de cacao prevăzută în rețetă).

Peste aveline, la fiecare felie în parte, se va pune cîte o arahidă prăjită.

Crema se va prepara după modul de preparare indicat la reţeta nr. 65 (semifabricatul „Cremă de cacao nr. V").

Ruladă cu cremă de fistic 396

Modul de preparare:

Din crema de fistic se rețin 700—800 g ce va servi ca garnitură la ruladă. Restul de cremă de fistic se întinde pe foi, apoi se rulează sub formă de melc. În loc de glasare se face o garnitură cu crema de fistic şi barot. După ce rulada a înghețat, se porţionează (tranşează) cu cuțitul cald.

Se decorează fiecare bucată cu fructe confiate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. I (rețeta nr. 86)	1.150	kg
2	Cremă diferite culori (fistic) (rețeta nr. 80)	3.500	kg
3	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0.150	kg
4	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (*rețeta nr. 6*)	*0.500*	*kg*

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Ruladă cu cremă „Mocca" 397

Modul de preparare:

Din crema de cafea se rețin 700—800 g ce se va folosi pentru ornare şi finisare. Restul de cremă de cafea se întinde pe foile de ruladă, după care se rulează sub formă de melc. În loc de glasare, se face o garnitură cu cremă de cafea (reținută în acest scop) cu cuțitul în lungimea ruladei şi se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. I (rețeta nr. 86)	1,150	kg
2	Cremă de cafea (rețeta nr. 70)	3,500	kg
3	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0.150	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

barotează pe margini cu barot granulat din nuci și se pune la rece. După ce rulada a înghețat, se porționează (tranșează) cu cuțitul cald.
Se decorează fiecare bucată cu fructe confiate asortate.

398 Ruladă cu cremă de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. I (rețeta nr. 86)	1,150	kg
2	Cremă cu aromă de portocale (rețeta nr. 60)	3,200	kg
3	Coji de portocale confiate (pentru cremă) (rețeta nr. 37)	0,350	kg
4	Coji de portocale confiate (pentru decor) (rețeta nr. 37)	0,100	kg
5	Barot granulat din nuci de diferite culori (oranj) (rețeta nr. 6)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 397 (Ruladă cu cremă „Mocca".)

399 Ruladă cu marțipan și fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	0,600	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Nuci miez	0,200	kg
5	Margarină	0,150	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,900	l
7	Amidon praf	0,150	kg
8	Răzătură de lămiie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
9	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
10	Zahăr	0,400	kg
11	Vanilină pură	0,0005	kg
12	Unt	1,500	kg
	Sirop		
13	Zahăr	0,300	kg
14	Apă	0,150	l
15	Lichior „Chery-Brandy"	0,150	l
	Marțipan		
16	Zahăr	1,300	kg
17	Glucoză	0,150	kg

Modul de preparare:

Foile de ruladă se prepară ca la rețeta nr. 86 (Foi de ruladă albă nr. I), cu deosebirea că se introduc și nuci în făină. Foile coapte și răcite se trampează cu sirop, după care se întinde peste ele crema. Peste cremă se așază fructele confiate după care se rulează foile.

Din cantitatea de 1,300 kg zahăr, 0,150 kg glucoză, 0,300 kg nuci miez se prepară un marțipan cu care se îmbracă ștraifurile de ruladă fixîndu-se cu jeleu.

Ștraifurile se glasează apoi cu cuvertură. Se taie în bucăți, cu ajutorul unui

cuţit. Ştraifurile se glasează numai pe suprafaţă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
18	Nuci miez	0,300	kg
19	Culoare alimentară	0,0005	kg
20	Gelee de fructe (Reţeta nr. 111)	0,100	kg
21	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (reţeta nr. 32)	0,500	kg
22	Fructe confiate asortate (pentru cremă)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Ruladă de alune

400

Modul de preparare:

Se prepară o compoziţie de blat ce se întinde pe hîrtie în foaie subţire şi se coace la foc potrivit. Crema se prepară la fel ca crema aparel cu pralină de alune turceşti.

O parte din cremă se întinde pe foaia de blat după care se rulează şi se îmbracă cu aceeaşi cremă.

Deasupra se barotează cu circa 0,250 kg alune turceşti prăjite. Restul de alune se folosesc la prepararea cremei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Blat		
1	Ouă	30	buc.
2	Făină	0,700	kg
3	Zahăr	0,600	kg
4	Nuci miez	0,250	kg
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,010	kg
	Cremă		
6	Zahăr	1,500	kg
7	Unt	1,500	kg
8	Lapte	0,500	l
9	Ouă	3	buc.
10	Vanilie batoane	0,001	kg
11	Alune turceşti	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Ruladă de castane

401

Modul de preparare:

Pireul de castane se prepară conform modului de preparare indicat la reţeta nr. 176 (pireu de castane).

Pasta de castane obţinută se dresează cu mîna în formă de ruladă (batoane).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane crude	10,000	kg
2	Zahăr	1,650	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (reţeta nr. 102)	1,650	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Batoanele se glasează apoi pe toată suprafaţa lor cu fondant de cacao. Deasupra tot din fondant de cacao se dă un grătar, cu ajutorul unui cornet de hîrtie.

Se porţionează la gramaj şi se aranjează la chese.

402 — **Ruladă de castane cu frişcă**

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,500	kg
2	Făină	0,600	kg
3	Pireu de castane (reţeta nr. 176)	0,300	kg
4	Ouă	30	buc.
5	Pireu de castane (reţeta nr. 176)	2,700	kg
6	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară o compoziţie de ruladă la care se adaugă în plus 0,300 kg pireu de castane la bătutul gălbenuşurilor. După coacere şi răcire foile de ruladă se umplu cu frişcă şi se rulează. Batoanele de ruladă se decorează pe toată suprafaţa cu frişcă peste care se pune pireul de castane sub formă de *fidea cu ajutorul unei prese cu perforaţii care* prin presare dau aspectul de fidea. Se porţionează în bucăţi corespunzătoare gramajului prevăzut în reţetă.

403 — **Ruladă de ciocolată**

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	24	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
	Cremă		
6	Cremă de cacao nr. V (reţeta nr. 65)	1,400	kg
7	Cremă de vanilie cu unt (fistic) (reţeta nr. 78)	0,200	kg
	Marţipan		
8	Zahăr	0,300	kg
9	Nuci miez	0,200	kg

Modul de preparare:

Se prepară o compoziţie de ruladă obişnuită din care se întind foi obişnuite de ruladă. Crema de cacao se întinde peste foile de ruladă, peste cremă punîndu-se marţipanul în formă de fitile.

Marţipanul va fi pus la marginea foilor de ruladă, astfel, ca atunci cînd *foaia se rulează*, marţipanul să apară sub forma unui fitil în mijlocul ruladei. Se introduce în răcitor pentru răcire. După răcire se glasează în ciocolată. După ce ciocolata s-a întărit se taie felii.

Cremele prevăzute în rețetă se vor prepara conform indicațiilor de la semifabricatul cu același nume. Din crema de vanilie și unt se face cîte o mică avelină deasupra fiecărei felii de ruladă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
10	Glucoză	0,010	kg
11	Culoare alimentară roșie	0,0001	kg
12	Ciocolată cuvertură preparată nr. 1 (rețeta nr. 32)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 35 g.

Ruladă marțipan

404

Modul de preparare:

Din 28 buc. ouă, 0,600 kg zahăr, 0,800 kg făină și 0,020 kg bicarbonat de sodiu se prepară două foi de blat (unul alb și unul colorat brun) după procedeul obișnuit. Pentru blatul brun se va folosi zahăr ars pentru colorare, reținut din zahărul prevăzut pentru blaturi.

Din cantitatea de 0,800 kg unt, 1,500 kg zahăr, 0,100 kg glucoză, 0,040 kg cacao, esență de portocale și vanilină pură se prepară cremă de unt diferite culori (ciocolată, fistic și roz) după procedeul obișnuit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	28	buc.
2	Zahăr	3,000	kg
3	Făină	0,800	kg
4	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
5	Unt	0,800	kg
6	Glucoză	0,100	kg
7	Cacao	0,050	kg
8	Esențe diferite	0,010	l
9	Vanilină pură	0,0002	kg
10	Marmeladă specială	0,500	kg
11	Fructe confiate asortate	0,100	kg
12	Sîmburi de caise	0,300	kg
13	Culoare alimentară	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Sîmburii de caise împreună cu cantitatea de 0,600 kg zahăr se rafinează la mașina cu valțuri pînă ce se poate întinde din masa rezultată un marțipan. Marțipanul va fi colorat după gust.

Blaturile răcite se taie fiecare în forme de foi și în fișii și se trampează, după care se umple între ele cu cremă diferite culori, în care s-au introdus în prealabil fructe confiate. Foile mai înguste se rulează într-o foaie mai mare care se așază pe un capac de blat uns dinainte cu cremă. Această ruladă se unge la suprafață cu marmeladă peste care se lipește foaia subțire de marțipan obținut din sîmburii de caise.

Siropul pentru tramparea blaturilor se prepară din 0,300 kg zahăr și 0,300 l apă după procedeul obișnuit.

Din blat se reține un capac care se va folosi pentru fundurile ruladelor.

14*

405 Rulouri cu cremă de vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,500	kg
2	Făină (pentru turat)	0,100	kg
3	Ouă (pentru uns)	3	buc.
4	Zahăr (pentru față)	0,400	kg
5	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 407 (Rulouri cu frișcă). Deosebirea constă în aceea că rulourile se umplu cu cremă de vanilie în loc de frișcă.

406 Rulouri cu bezea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,600	kg
2	Ouă (pentru cocă)	2	buc.
3	Ouă (pentru lipit)	1	buc.
4	Unt	1,600	kg
5	Făină (pentru unt)	0,150	kg
6	Sare	0,050	kg
7	Oțet	0,030	l
8	Făină (pentru turat)	0,200	kg
	Bezea		
9	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
10	Zahăr	1,300	kg
11.	Esență de fragi	0,010	l
12	Culoare alimentară roșie	0,00025	kg
13	Sare de lămîie	0,010	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Modul de preparare:

A se vedea modul de preparare de la rețeta nr. 407 (Rulouri cu frișcă). Deosebirea constă în aceea că rulourile se umplu cu bezea în loc de frișcă.

407 Rulouri cu frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,500	kg
2	Făină (pentru turat)	0,100	kg
3	Ouă (pentru uns)	3	buc.
4	Zahăr (pentru față)	0,400	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Modul de preparare:

Se prepară coca la fel ca la foietajul obișnuit. După ce foietajul este gata se întinde o foaie de circa 1/2 cm grosime. Se vor tăia șuvițe lungi de circa 30 cm și late de 3 cm și se rulează aceste șuvițe pe forme în spirală. Rulourile se ung cu ou

presărîndu-se zahăr tos pe deasupra, după care se introduc la cuptor și se coc la foc potrivit.

Fața rulourilor trebuie să aibă o culoare plăcută, iar zahărul să fie puțin topit (cu glanț). După ce s-au răcit, se umplu cu frișcă bătută prin ambele capete cu poșul; lungimea unui rulou nu trebuie să depășească 10 cm.

Rulouri din foietaj cu bezea — 408

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 407 (Rulouri cu frișcă). Deosebirea constă în aceea că rulourile se umplu cu bezea în loc de frișcă bătută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,500	kg
2	Făină (pentru turat)	0,100	kg
3	Zahăr	3,000	kg
4	Ouă (64 albușuri)	32	buc.
5	Vanilină	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Salambo — 409

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler („Salambo") (rețeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	5,300	kg
	Glazură caramelaj:		
3	Zahăr	1,200	kg
4	Glucoză	0,100	kg
5	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Cojile de Salambo se scobesc lateral. În scobiturile făcute se introduce crema de vanilie cu ajutorul unui poș cu dui. Din zahărul și glucoza prevăzute în rețetă se face un caramel după procedeul obișnuit. Acest caramel se poate colora roz. Cu acest caramel se glasează suprafețele salambourilor, punîndu-se deasupra peste această glazură un decor din cireșe confiate, care în prealabil au fost și ele glasate în caramel cu ajutorul unei croșete. Aceste cireșe confiate glasate în caramel se pun în stare fierbinte pe suprafața salambourilor.

Savarine — 410

Modul de preparare:

Savarinele se opăresc în sirop și se așază pe grătare. După ce s-au scurs se așază în tăvi și se pulverizează cu rom. Se ung

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Savarine (rețeta nr. 181)	100	buc.
	Sirop		
2	Zahăr	2,700	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Apă	5,400	l
4	Rom superior	0,200	l
5	Gellee de fructe (rețeta nr. 111)	0,350	kg
6	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

pe suprafață cu jeleu de fructe. După aceea fiecărei savarine i se taie capacul pînă la 3/4 din suprafață. Frișca bătută se montează apoi cu ajutorul unui poș cu șpriț în această tăietură. Siropul rămas de la tramparea savarinelor se va servi consumatorilor o dată cu savarinele.

Notă: Siropul se va servi consumatorilor o dată cu savarinele. Acest sirop se se va amesteca în prealabil cu 0,100 l rom superior.

411 Scala

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș" (pentru prăjituri Doboș mare) (rețeta nr. 92)	1,300	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,200	l
3	Rom superior	0,200	l
4	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	2,700	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	1,000	kg
6	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	1,000	kg
7	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,900	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	1,150	kg
9	Fructe confiate asortate nr. I (pentru cremă)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Modul de preparare:

Pentru ca foile „Doboș" să permită rularea lor, în prealabil, se stropesc cu siropul cu rom. Pentru aceasta avem nevoie de o tavă cu despărțituri demontabile pe șanț. Această tavă se va prezenta astfel: de formă dreptunghiulară 50/56 cm cu 6 despărțituri interioare demontabile.

Pe fundul tăvii în toată lungimea ei se așterne o foaie de doboș. Peste aceasta se montează despărțiturile din tablă. Fiecare despărțitură se va capitona înainte de montare cu foi de doboș spre a nu face contact cu tabla.

Umplerea acestora se face în formă de batoane cu cremă la mijloc, fiecare cu cremă de altă culoare și de lungimea despărțiturilor. Între fiecare baton se introduce crema spre a se completa golurile și a se lipi între ele. După ce toate batoanele au fost introduse se pun foi de doboș pentru acoperirea lor.

După ce au fost puse la înghețat, se glasează fiecare baton în parte și se porționează cu ajutorul unui cuțit cald.

Notă. Fructele confiate se introduc în timp ce se rulează batoanele cu cremă.

Solnițe de susan 412

Modul de preparare:

Din cantitatea de 0,600 kg zahăr și 0,600 kg susan se fac 100 buc. solnițe. Se topește zahărul *ca pentru doboș* după care se introduce susanul ales și se amestecă pînă la omogenizare. Din acest preparat se mulează cele 100 buc. solnițe cu tortițe.

Blatul se nivelează, fasonează și se taie orizontal în două felii egale. Se trampează cu sirop și se *umple la un singur rînd* cu cremă din turtă de cacao. Se pune la rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 buc. ouă) (rețeta nr. 15)	2,600	kg
2	Cremă aparel de diferite culori (rețeta nr. 59)	3,200	kg
3	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	0,400	kg
4	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,200	l
	Solnițe		
5	Zahăr	0,600	kg
6	Susan	0,600	kg
7	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102	2,600	kg
8	Fructe confiate asortate (roșii și oranj)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

După înghețarea cremei se porționează blatul în 100 buc. dreptunghiulare și se glasează în fondant de cacao.

Cînd fondantul de cacao s-a întărit aplicăm solnițele (una la fiecare bucată dreptunghiulară).

Se face apoi o avelină din cremă din turtă de cacao într-una din cupele *solnițelor, iar în cealaltă cupă o avelină din cremă aparel diferite* culori (oranj).

Peste avelinele de cremă se pun cîte o bucată, de fiecare avelină, fructe confiate tăiate corespunzător pentru decor.

Sufleu de dulceață 413

Modul de preparare:

Foietajul va fi întins în două foi, una pentru funduri și a doua pentru capace. Se taie în numărul de porții foaia pentru fund și se așază într-o ramă de mărimea număru-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj copt (rețeta nr. 97)	2,900	kg
	Sufleu:		
2	Ouă (70 buc. albușuri)	35	buc.
3	Zahăr	2,400	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Dulceață de zmeură	2,500	kg
5	Sare de lămiie	0,020	kg
6	Esențe diferite (fructe)	0,030	l
7	Culoare alimentară	0,0005	kg
8	Zahăr farin	0,200	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

lui de bucăți căreia urmează a i se da forma pătrată; peste acestea se întinde dulceața. Bezeaua se face în mod normal. În bezea se introduce culoarea, esența, vanilia și sarea de lămiie. Se introduce în stare caldă în cerc peste foietajul pe care a fost întinsă dulceața. Deasupra se pun căpăcele tăiate din foietaj peste care se face o avelină din bezeaua ce s-a reținut din interior. Se pudrează cu zahăr farin. Se recomandă ca dulceața să fie bine legată; pot fi folosite mai multe sortimente, exemplu: fragi, căpșuni, smeură, etc.

414 **Steaua Roșie**

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Blat		
1	Făină	0,350	kg
2	Zahăr	0,350	kg
3	Ouă	18	buc.
4	Unt	0,150	kg
5	Cacao	0,100	kg
	Cremă		
6	Zahăr	1,600	kg
7	Cacao	0,300	kg
8	Unt	0,800	kg
9	Frișcă 32% grăsime	0,550	kg
10	Vanilină pură	0,0015	kg
11	Glucoză	0,100	kg
	Glazură		
12	Ciocolată cuvertură	0,850	kg
13	Unt	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Blatul se prepară ca orice blat obișnuit, cu deosebirea că făina se amestecă întîi cu cacao și după aceea se amestecă cu restul compoziției, iar untul se amestecă în compoziție după ce a fost introdusă făina.

Din zahăr, cacao, frișcă, vanilină pură și glucoză prevăzute pentru cremă, fierbem o compoziție pînă la proba de fondant, după care o răsturnăm pe o placă de marmură pentru a se răci. După răcirea compoziției o tablăm și o amestecăm cu cantitatea de 0,800 kg unt pînă ce obținem o cremă alifioasă și spumoasă.

Blatul răcit se nivelează, fasonează și se taie orizontal în două felii egale. Se introduc apoi 3/4 din cremă între cele două felii de blat. Deasupra celei de-a doua felii de blat se șprițează restul de cremă în mod ordonat. Se pune la rece.

După înghețarea cremei se porționează în formă pătrată sau dreptunghiulară, după care fiecare bucată se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu unt topit.

Tarte cu bezea și dulceață

Modul de preparare:

În fiecare tartă se pune 15 g de dulceață după care se umple cu bezea cu poșul cu dui, în formă emisferică.

După răcirea bezelei, *tartele se glasează în jeleul* bine încălzit și colorat roșu.

Glazura de jeleu acoperă bezeaua pînă la marginea coșulețului.

După glasare se pun la chese de hîrtie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tarte din mermental (rețeta nr 196)	3,000	kg
	Bezea		
2	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
3	Zahăr	1,300	kg
4	Sare de lămîie	0,010	kg
5	Esențe diferite	0,010	l
6	Culori alimentare diferite	0,001	kg
7	Dulceață de vișina (cireșe, caise)	1,500	kg
8	Jeleu de fructe (corcodușe) (rețeta nr. 111)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Tarte cu caise (mari)

Modul de preparare:

Se vor prepara conform indicațiilor date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că *din 0,300 kg zahăr* se prepară un sirop în care se lisează caisele, înainte de a fi puse peste crema de vanilie în tarte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Caise	6,000	kg
11	Zahăr (pentru caise)	0,300	kg
12	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Tarte cu căpșuni (mici)

Modul de preparare:

Din materiile prime prevăzute în rețetă, în afară de crema de vanilie, căpșunile și jeleul de fructe se prepară o compoziție de lintzer, conform

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,600	kg
2	Făină	1,700	kg
3	Zahăr	0,300	kg
4	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	1,800	kg
10	Căpșuni	2,800	kg
11	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

indicațiilor de preparare date la rețeta nr. 196 (Tarte din mermentai), care apoi se fonsează la forme de tarte. După coacerea cojilor de tarte, se scot din forme și se lasă să se răcească. După răcire în interiorul lor se introduce crema de vanilie peste care se montează fructele. Fructele se pensulează pe deasupra cu jeleu de fructe.

418

Tarte cu căpșuni (mari)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Căpșuni	5,500	kg
11	Zahăr (pentru căpșuni)	0,300	kg
12	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici).

419

Tarte cu șarlote

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Făină	1,900	kg
3	Unt	0,750	kg

Modul de preparare:

T a r t e: Se prepară ca orice lintzer, după care se fonsează la forme.

Ș a r l o t e: laptele, zahărul și gălbenușurile

se pun la fiert, amestecîndu-se cu un tel. Gelatina alimentară se pune din timp la muiat în apă rece. După ce laptele, zahărul și gălbenușurile, din compoziție, au dat în fiert, se introduce vanilina pură și gelatina alimentară, muiată și stoarsă. Se amestecă bine. Se ia de pe foc și se lasă la răcit. După ce s-a răcit, se introduce romul și frișca bătută și se amestecă compoziția pînă cînd ea devine omogenă.

Tartele răcite se umplu cu șarlote cu ajutorul unui poș cu dui, dîndu-se șarlotei un aspect sferic bombat. Peste șarlote se așază fructele din compot (după ce s-au scurs) pînă sus, apoi se pensulează cu jeleu agar-agar.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
6	Ouă	3	buc.
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
9	Făină (pentru dresat)	0,100	kg
	Șarlote		
10	Lapte	0,300	l
11	Zahăr	1,000	kg
12	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
13	Gelatină alimentară	0,100	kg
14	*Vanilină pură*	*0,0005*	kg
15	Rom superior	0,200	l
16	Frișcă 32% grăsime	3,400	kg
17	Fructe diferite din compot (1,800 kg)	3	cutie 1/1
18	Jeleu „Agar-agar" (rețeta nr. 110)	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Tarte cu fragi (mici) 420

Modul de preparare:

Se vor prepara după *indicațiile date la rețeta* nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că în loc de căpșuni se folosesc fragi.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,600	kg
2	Făină	1,700	kg
3	Zahăr	0,300	kg
4	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	1,800	kg
10	Fragi	2,800	kg
11	Jeleu de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

421 — Tarte cu fragi (mari)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Fragi	5,500	kg
11	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici) cu deosebirea că în loc de căpșuni se folosesc fragi.

422 — Tarte cu nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă		
1	Făină	1,700	kg
2	Unt	0,800	kg
3	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
4	Zahăr farin	0,700	kg
5	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Marmeladă specială	0,500	kg
8	Nuci miez	1,100	kg
9	Zahăr	1,100	kg
10	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
11	Făină	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

În primul rînd se prepară un lintzer de tarte (rețeta nr. 196) care se fonsează la forme lăsînd un loc la mijloc. Se pune la copt. Coacerea tartelor nu se face complet, întrucît acestea se mai coc o dată cu compoziția de nucă. După coacere se pune la mijloc cu poșul marmelada prevăzută în rețetă. Nucile se trec prin mașina de nuci, sau se fac barot, se amestecă cu zahărul și albușurile, apoi se încălzesc pe foc moderat amestecînd la fund cu o lopățică. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. După răcire se toarnă cu poșul deasupra tartelor și se pun din nou la copt.

După coacere compoziția de nuci trebuie să aibă aspectul pricomigdalelor.

Tarte cu struguri (mari) 423

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că din 0,300 kg zahăr se prepară un sirop în care se lizează boabele de struguri și numai după aceea se așază peste crema de vanilie în tarte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Struguri	6,000	kg
11	Zahăr (pentru struguri)	0,300	kg
12	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Tarte cu zmeură (mici) 424

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că în loc de căpșuni se pune zmeură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,600	kg
2	Făină	1,700	kg
3	Zahăr	0,300	kg
4	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,020	
8	*Făină (pentru dresat)*	*0,150*	*kg*
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	1,800	kg
10	Zmeură	2,800	kg
11	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Tarte cu zmeură (mari) 425

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,800	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Ouă	12	buc.
4	Vanilină pură	0,00025	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
7	Făină	2,000	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,150	kg
9	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	2,500	kg
10	Zmeură	5,500	kg
11	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

nr. 417 (Tarte cu căpșuni mici), cu deosebirea că în loc de căpșuni se pune zmeură.

426

Timișoara

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (rețeta nr. 39)	1,400	kg
2	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	1,700	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,300	kg
4	Barot grille din nuci (rețeta nr. 11)	1,800	kg
5	Zahăr (pentru glasat)	1,500	kg
6	Ciocolată cuvertură nr. III (rețeta nr. 34)	1,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Cojile de indiene, după răcire, se scobesc la mijloc. Crema de turtă de cacao se amestecă cu fructele confiate după care se umplu cu cremă cojile de indiene împreunindu-se două cîte două. Se pun la rece pentru înghețarea cremei. După răcire se glasează fiecare prăjitură la partea superioară cu zahăr grilat și se barotează pe margini cu barot de nuci grilat. După răcire se glasează fiecare prăjitură în ciocolată cuvertură.

427

Tosca

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 13)	1,700	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 105)	1,000	l
3	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	1,400	kg
4	Cremă de castane nr. I (rețeta nr. 71)	2,000	kg
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	2,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul nivelat și fasonat se taie orizontal în două felii egale după care se împarte în 100 buc. pătrate. Se trampează cu sirop și se glasează în fondant de cacao. După glasarea prăjiturilor, cu ajutorul unui poș cu șpriț, se dresează pe suprafața lor crema de castane, așa fel ca ulterior să se poată monta deasupra cremei de castane frișca bătută, în formă de avelină în spirală.

Trifoi cu frişcă 428

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 36 buc. ouă) (reţeta nr. 25)	2,600	kg
2	Langues de chats nr. II (se toarnă în formă de petale)	0,650	kg
3	Barot din fondant de cacao (reţeta nr. 3)	0,850	kg
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	1,400	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,150	kg
6	Cremă aparel de cacao (reţeta nr. 57)	3,000	kg
7	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,500	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Blatul se taie în două foi (orizontal), se trampează cu sirop de trampat cu rom şi se umplu cu jumătate din crema prevăzută în reţetă (jumătatea cealaltă de cremă se reţine pentru barotare şi decor). Blatul umplut şi îngheţat se taie apoi în 100 buc. pătrate de circa 6×6 cm. După aceea se rotunjesc colţurile cu cuţitul şi se barotează cu barot de ciocolată pe margini, iar la suprafaţă se face un chenar de cremă cu şpriţul. În mijloc se toarnă un punct de cremă pe care se fixează 3 petale din langues de chats (format urechiuşe) aranjate astfel încît să capete aspectul unui trifoi. Aceste petale se umplu cu frişcă, turnată cu poşul cu şpriţ, format rozetă, pere sau orice alt model cît mai decorativ. Se face apoi decorul de ciocolată cuvertură cu cornetul, în linii drepte sau inele neregulate. Se pun la chese.

Trigoane din foietaj cu cremă de vanilie 429

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Unt	1,500	kg
2	Făină	1,500	kg
3	Făină (pentru unt)	0,100	kg
4	Făină (pentru turat)	0,200	kg
5	Sare	0,050	kg
6	Oţet	0,025	l
	Cremă de vanilie		
7	Lapte	2,000	l
8	Zahăr	0,550	kg
9	Făină	0,300	kg
10	Ouă	10	buc.
11	Vanilină pură	0,0005	kg
	Sirop		
12	Zahăr	1,100	kg
13	Glucoză	0,200	kg
14	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Foietajul obişnuit se întinde foi ca pentru pateuri. Se taie 100 de pătrate. Fiecare pătrat se împătureşte, astfel încît să primească forma unui trigon. Se unge fiecare trigon în parte şi se coc la temperatură foarte ridicată. După ce s-au copt, se siropează la fel ca buşeurile. După ce s-a siropat, se despică la partea ridicată şi se umplu cu ajutorul unui poş cu şpriţ mare, cu cremă de vanilie.

Cremă de vanilie.

Din zahărul prevăzut în rețetă, pentru crema de vanilie, se oprește 100 g pentru baterea albușurilor. Albușurile se separă de gălbenușuri, după care se bat cu cele 100 g de zahăr oprite în acest scop.

Gălbenușurile împreună cu laptele, zahărul (0,450 kg) și făina se pun la fiert. Se amestecă cu telul în tot timpul cît compoziția se află pe foc pentru a nu se prinde de fund (se va acorda o atenție deosebită la fiert, întrucît bulele de aer dau aparența fierberii, fapt ce duce la luarea cremei de pe foc înainte ca ea să fie fiartă). Crema este fiartă cînd după îngroșare, începe să se subțieze, cu abundență puternică de aburi. Imediat după fierbere, se amestecă cu albușul bătut și vanilina pură, mestecîndu-se încontinuu, pînă la omogenizarea compoziției. Se răcește pînă cînd se coagulează (pînă la călduț) după care se umplu trigoanele.

Siropul se prepară ca orice sirop obișnuit (rețeta nr. 185).

Notă. De la prepararea cremei se rețin două ouă care se folosesc la ungerea trigoanelor.

430 Trufe (din ponci)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ponci nr. I (rețeta nr. 156)	6,850	kg
2	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	1,000	kg
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Ponciul preparat se împarte în 100 buc. corespunzător gramajului. Se dresează rotund sub formă de bile, se dau prin barot, după care se ornează cu cîte o avelină din cremă de cacao fiecare bucată în parte.

431 Tunel cu fructe confiate glasat în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Ouă	4	buc.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 434 (Tunel cu lichior), cu deosebirea că se glasează în ciocolată cuvertură preparată și după înghețarea ciocolatei porționarea se face cu cuțitul cald.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
11	Unt	0,700	kg
12	Esență de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esență de fistic	0,002	l
	Marțipan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Sîmburi de caise	0,350	kg
18	Culori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec"	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,100	l
22	Fructe confiate asortate	0,600	kg
23	Ciocolată cuvertură nr. I (rețeta nr. 32)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Tunel cu fructe din compot — 432

Modul de preparare:

Se vor prepara după indicațiile date la rețeta nr. 434 (Tunel cu lichior), cu deosebirea că se folosesc fructe din compot în loc de fructe confiate și nu se glasează în ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Ouă	4	buc.
11	Unt	0,700	kg
12	Esență de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esență de fistic	0,002	l
	Marțipan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Sîmburi de caise	0,350	kg
18	Culori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec"	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,100	l
22	Fructe din compot (0,600 kg)	1	cutie 1/1

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

433 Tunel cu fructe din compot glasat în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Ouă	4	buc.
11	Unt	0,700	kg
12	Esenţă de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esenţă de fistic	0,002	l
	Marţipan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Sîmburi de caise	0,350	kg
18	Culori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec"	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,100	l
22	Fructe din compot (0,600 kg)	1	cutie 1/1
23	Ciocolată cuvertură nr. I (reţeta nr. 32)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 434 (Tunel cu lichior), cu deosebirea că în loc de fructe confiate se folosesc fructe din compot şi produsul este glasat în ciocolată cuvertură preparată. Porţionarea se face după îngheţarea ciocolatei, cu ajutorul unui cuţit cald.

434 Tunel cu lichior

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ruladă		
1	Ouă	22	buc.
2	Zahăr	0,350	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Margarină	0,100	kg
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,025	kg
	Cremă		
6	Lapte	0,500	l
7	Amidon praf	0,050	kg
8	Zahăr	0,350	kg
9	Cacao	0,050	kg

Modul de preparare:

Acest preparat se aseamănă cu o deschizătură de tunel, ca o arcadă.

Foaia de ruladă se mulează în formă de kek cu fund rotund. Pe suprafaţa interioară a formei se aşterne o foaie de marţipan de culoare roz. Peste marţipan se aşterne o foaie de ruladă, pe toată su-

prafaţa, lipită cu cremă de ciocolată.

Crema ce rezultă din reţetă se împarte în trei părţi egale. Se colorează şi aromează fiecare în parte astfel:

1) cremă de ciocolată cu cacao;

2) cremă de fistic cu esenţă de fistic;

3) cremă roz cu esenţă de portocale.

Crema se prepară după indicaţiile date la semifabricatul „Cremă de vanilie cu unt" (reţeta nr. 78) după care se colorează şi aromează conform indicaţiilor de mai sus.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
10	Ouă	4	buc.
11	Unt	0,700	kg
12	Esenţă de portocale	0,005	l
13	Vanilină pură	0,0005	kg
14	Esenţă de fistic	0,002	l
	Marţipan		
15	Zahăr	0,850	kg
16	Glucoză	0,050	kg
17	Sîmburi de caise	0,350	kg
18	Culori alimentare	0,002	kg
	Sirop		
19	Lichior „Triple-sec"	0,150	l
20	Zahăr	0,250	kg
21	Apă	0,200	l
22	Fructe confiate asortate	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Peste foaia de ruladă ce s-a lipit peste marţipan, se întind cu poşul, numai la fund, şase fitile cu cremă asortată. Apoi se umplu trei foi de ruladă cu cremă de fistic şi de ciocolată. Astfel foile umplute se taie fîşii late cît înălţimea formelor. Fîşiile se aşază în forme astfel ca ele să nu depăşească înălţimea formei.

La dreapta şi stînga fîşiei aşezate în formă se întinde cremă din cele trei sortimente, peste care se pun fructele confiate tăiate în prealabil în formă de cubuleţe.

Se nivelează şi se acoperă fundul formei cu o foaie de ruladă de mărimea fundului formei. Se pune la îngheţat. Se scoate de la rece şi se taie în bucăţi cu cuţitul cald pentru a avea un aspect plăcut.

F o i d e r u l a d ă.

Se prepară ca orice foaie de ruladă obişnuită (reţeta nr. 86).

Turnuleţe **435**

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. IV (reţeta nr. 41)	1,700	kg
2	Cremă din turtă de cacao (reţeta nr. 81)	3,000	kg
3	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,400	kg
4	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	1,800	l
5	Fondant cu cacao nr. I (pentru patiserie) (reţeta nr. 102)	3,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Cojile de indiene preparate după procedeul descris la reţeta nr. 38 (Coji indiene nr. I), se toarnă în 100 buc. coji mai mari şi 100 buc. coji mai mici. Se coc la foc potrivit. După răcire ele se trampează cu sirop şi se umplu cu cremă din turtă de cacao amestecată cu coji de portocale con-

15*

fiate tăiate mărunt (0,400 kg), astfel ca să fie lipite o bucată mare și una mică la un loc. Peste coaja de indiană mică (cea care formează fața) se dresează din cremă din turtă de cacao o emisferă din cremă (la fel ca la prăjiturile „Violeta"). Emisfera de cremă va fi însă mai mică decît capacul de indiană astfel ca să capete aspectul unui turn cu trei etaje ascuțit la vîrf. Se pun la rece.

Cînd crema s-a întărit bine se scot din frigider și se glasează complet în fondant de cacao. Deasupra se face din fondant de cacao o fundă în șase falduri completată cu rondele, peste care se pune cîte o bucățică de coajă de portocală (0,200 kg).

436 Țigarete cu cremă de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Țigarete langues de chats (rețeta nr. 200)	1,200	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	3,000	kg
3	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	1,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Țigaretele din langues de chats se umplu cu cremă de cacao, după care se glasează, la capete, în fondant de cacao. Deasupra țigaretei se face apoi un decor din fondant de cacao.

437 Țigarete de susan

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,550	kg
2	Susan	1,250	kg
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,875	kg
4	Zahăr	1,250	kg
5	Glucoză	0,300	kg
6	Culoare alimentară (maron)	0,00025	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru dresat)	0,020	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Cantitatea de 1,550 kg zahăr *se topește la foc* ușor după care se amestecă cu susanul din rețetă. Compoziția obținută se întinde pe o placă de marmură, se porționează și se fac din ea țigarete. După răcire țigaretele se umplu în interior cu cremă, iar capetele se glasează în fondant.

Fondantul se prepară după procedeul cunoscut, colorîndu-se înainte de a se întrebuința la pregătirea țigaretelor.

Notă. Uleiul se întrebuințează pentru ungerea planșei de marmură *pe care se lucrează.*

Ţigarete (din langues de chats) 438

Modul de preparare:

Ţigaretele din langues de chats se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 200 (Ţigarete din langues de chats).

După coacere şi răcire, ţigaretele se umplu cu cremă de cacao. Crema de cacao se amestecă mai întîi cu esenţa de rom şi numai după aceea se umplu ţigaretele din langues de chats. Se pun la rece. După îngheţarea cremei se ornează cu cîte o bucăţică de fructă confiată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ţigarete din langues de chats.		
1	Zahăr	0,350	kg
2	Unt	0,350	kg
3	Făină	0,350	kg
4	Ouă (10 albuşuri)	5	buc.
5	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	3,000	kg
6	Fructe confiate asortate	0,150	kg
7	Esenţă de rom	0,020	l
8	Fondant de cacao nr. II (reţeta nr. 103)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Pentru ungerea tăvilor se reţine untul necesar din cantitatea prevăzută în reţetă.

Ţigarete glasate în ciocolată 439

Modul de preparare:

Ţigaretele se pregătesc conform indicaţiilor date la reţeta nr. 200 (Ţigarete din langues de chats).

După coacere şi răcire ţigaretele se umplu cu cremă din turtă de cacao, după care se glasează în ciocolată cuvertură preparată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albuşuri)	13	buc.
2	Zahăr	0,775	kg
3	Făină	0,325	kg
4	Nuci miez	0,600	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Unt (pentru tăvi)	0,075	kg
7	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg
8	Cremă din turtă de cacao (reţeta nr. 81)	2,900	kg
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	0,950	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Veioze 440

Modul de preparare:

Cojile de indiene pregătite după indicaţiile date la reţeta nr. 38 (Coji indiene nr. I) se toarnă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji indiene nr. II (reţeta nr. 39)	1,40	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cremă		
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,150	kg
3	Unt	1,150	kg
4	Pralină cu fondant și cacao (rețeta nr. 161)	0,400	kg
5	Cacao	0,100	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,800	l
	Glazură		
8	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg
9	Cacao	0,050	kg
10	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,030	l
11	Ciocolată cuvertură	0.600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

astfel ca partea de jos să fie mai lată, iar fețele mai înguste. După coacere și răcire ele se trampează și se umplu cu cremă, după care se pun la rece.

În timp ce cojile de indiene sînt puse la răcit, se încălzește cu atenție ciocolata cuvertură și se toarnă în chese mici de bombonerie, astfel ca pe pereții cheselor să rămînă un strat subțire de ciocolată. După întărirea ciocolatei pe pereții cheselor, umplem chesele cu cremă cu ajutorul unui poș și le introducem la rece.

După ce crema din indiene și cea din chese a înghețat, indienele se glasează în fondant de cacao, iar chesele se îndepărtează de pe mulaje, după care acestea se montează pe fiecare prăjitură, dînd aspectul unei veioze.

441 Violete (mici)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 20 buc. ouă) (rețeta nr. 23)	1,750	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,200	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,450	kg
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

După nivelare și fasonare blatul se taie în două părți egale. Se trampează cu sirop și se umple la un singur rînd cu cremă de cacao întins subțire, după care partea de deasupra (fața) se acoperă cu un strat subțire de cremă de cacao. Se însemnă apoi cu cuțitul în numărul de bucăți pătrate ce urmează a se obține conform gramajului stabilit. Peste crema de cacao întinsă la suprafață, se toarnă cu ajutorul unui poș cu dui, cremă de cacao în formă de semicerc. Se pun la rece. După înghețarea cremei se glasează în fondant de culoare violetă și se decorează cu cornetul cu același fondant (fie grătar, fie în formă de spirală). Peste decorul din fondant se așază cîte o bucățică de fructă confiată.

Violete (mari) 442

Modul de preparare:

Se vor pregăti după modul de preparare indicat la rețeta nr. 441 (Violete mici).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,400	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	3,750	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	3,200	kg
5	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,150	kg
6	Culoarea alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Zori de zi 443

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Capace		
1	Făină	2,300	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Unt	1,400	kg
4	Nuci miez	0,250	kg
5	Ouă	16	buc.
6	Scorțișoară	0,010	kg
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
	Crema		
8	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	2,300	kg
	Glazura		
9	Fondant de cacao nr. I (pentru patiserie) (rețeta nr. 102)	1,500	kg
10	Gelee din fructe (rețeta nr. 111)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Din materiile prime prevăzute pentru biscuiți (capace) se prepară o cocă ca pentru lintzer și se pune la gheață $1/2$ oră. Din această cocă se întinde o foaie groasă de 3 mm, tăindu-se apoi cu o formă rotundă 100 buc. capace cu diametrul de circa 7 cm. Capacele se coc la temperatură potrivită. Se lasă să se răcească.

Două cîte două capace se umplu la mijloc cu cremă cu ajutorul unui poș cu dui, revenind aproximativ 20 g cremă la fiecare prăjitură. Se pun apoi la răcitor pentru înghețarea cremei. După înghețare capacele de deasupra se ung cu jeleu, apoi se glasează în fondant de cacao călduț. Glasarea se va face astfel încît fondantul să nu se scurgă pe marginea prăjiturilor, adică se glasează numai capacul de deasupra.

Pentru decor se reține puțină cremă din care se va face o mică rozetă pe fiecare prăjitură.

Se pun apoi la chese.

TORTURI

444 Tortulețe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
3	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	2,000	kg
4	Fondant de cacao nr. II (rețeta nr. 103)	2,200	kg
5	Cremă diferite culori nr. II (rețeta nr. 80)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 25 buc. a 280 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 373 (Prăjituri de ciocolată, mici), cu deosebire că din blatul umplut, se taie 25 buc. Fiecare bucată este egală cu 4 prăjituri mici a 70 g.

Pentru decor s-a prevăzut cremă diferite culori (fistic și oranj) pentru a se putea ornamenta cu flori și frunze de cremă.

Formatul: rotund, pătrat sau dreptunghiular.

445 Tort „Alunetta“ (glasat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă „Alunetta" (rețeta nr. 50)	0,250	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,015	l
6	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,015	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta" în cremă) cu excepția că suprafața se glasează cu fondant de cacao colorat puțin cu zahăr ars.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Alune turcești	0,020	kg
8	Zahăr (pentru grilat)	0,020	kg
9	Flori de zahăr	0,030	kg
10	Ciocolată cuvertură	0,070	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Alunetta" (în cremă) 446

Modul de preparare:

Blatul de tort se nivelează cu ajutorul cuțitului sau a unei răzătoare, după care se taie în trei felii egale (tăieturi orizontale), astfel obținem trei capace uniforme. Se trampează apoi cele trei capace cu sirop, după care se umple cu cremă „Alunetta" (0,350 kg), iar restul de cremă se păstrează pentru acoperirea suprafeței și pe margini care vor fi date cu barot granulat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă alunetta (rețeta nr. 50)	0,400	kg
4	Barot granulat din alune turcești (rețeta nr. 4)	0,050	kg
5	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,010	kg
6	Alune turcești	0,020	kg
7	Zahăr (pentru grilat)	0,020	kg
8	Flori din zahăr	0,030	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,070	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Se decorează cu cremă de cacao în formă de dantelă, cu alune turcești grilate întregi, flori din zahăr și ciocolată cuvertură.

Tort amărui cu cremă din turtă de cacao 447

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 461 (Tort de ciocolată nr. I), cu deosebirea că blatul se umple cu cremă din turtă de cacao după care se glasează tortul în fondant de cacao nr. I. Ciocolata cuvertură se va întrebuința pentru decor, sub formă deosebită față de tortul de ciocolată obișnuit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,270	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	0,350	kg
4	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,200	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

448

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,270	kg
2	*Sirop de trampat cu rom* (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,150	kg
4	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,150	kg
5	Fondant de cacao nr. I *(rețeta nr. 102)*	*0,180*	kg
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,020	kg
7	Flori de zahăr	0,030	kg
8	Culoare alimentară (verde)	0,0002	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,070	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „București" nr. I

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca tortul de ciocolată nr. I (rețeta nr. 461), cu deosebirea că acest tort se umple cu două feluri de cremă: prima umplutură (de jos) cu crema de cacao, cea de sus cu crema aparel de fistic.

După ce se glasează cu fondant de cacao se dă *cu cornetul pe suprafața* tortului un grătar de fondant verde. Se obișnuiește să se decoreze cu cremă în formă de coroană din ambele creme, astfel: se face o avelină din cremă verde și alăturat o avelină din cremă de cacao. Avelinele astfel combinate, una lîngă alta, dau aspectul unei coroane înflorate.

Decorul se completează cu flori de zahăr sau cu fructe confiate și rombulețe din ciocolată cuvertură.

Se poate adăuga peste cremă circa 20 g ciocolată cuvertură tăiată în pătrățele mici.

449

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (pentru torturi) (rețeta nr. 18)	0,270	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	0,250	kg
3	Cremă aparel diferite culori *(fistic)* (rețeta nr. 59)	0,150	kg
4	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l
5	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,200	kg
6	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,050	kg
7	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
8	Fructe confiate asortate	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „București" nr. II

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 445, (Tort „Alunetta" glasat) cu deosebirea că umplerea se face cu două feluri de cremă (cremă aparel de fistic și cremă aparel de cacao). Din cremă se va reține și pentru decor. Glasarea se execută din fondant de cacao pe toată suprafața și laturile tortului. Peste glazură se face un grătar din fondant verde. Pe suprafață la margine tortul se decorea-

ză cu cele două feluri de cremă în formă de aveline. Peste avelinele din cremă se așază fructele confiate tăiate în cuburi egale.

Tort „Buturugă" 450

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,250	kg
2	Cremă de cacao nr. 1 (rețeta nr. 61)	0,450	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
4	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,030	kg
5	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,030	kg
6	Flori de zahăr	0,030	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Blatul prevăzut pentru acest tort se toarnă în forme lungi cu fundul oval pentru a nu mai fi necesară o aujstare risipitoare. Se folosește în acest scop compoziția de blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă). Blatul se taie apoi orizontal în trei felii, care se siropează și se umple cu cremă de cacao.

După ce blatul a fost umplut, se lipesc 2—3 buc. rotunde de blat pe laturi spre a da aspectul unor crengi tăiate de lîngă trunchi. Se trage apoi cu șprițul crema pe toată suprafața, dîndu-i-se astfel aspectul cojii unei buturugi.

Capetele buturugii precum și ale crengilor tăiate se dau cu cremă de cafea, care după înghețare se netezește cu cuțitul cald.

Crema de fistic servește ca decor făcut la cornet, reprezentînd o iederă urcătoare cu frunzulițe.

Urmează apoi decorul din flori de zahăr sau fructe confiate. De asemenea se decorează cu un ferăstrău sau un toporaș dresat din ciocolată cuvertură.

Tort cafea „Mocca" 451

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (pentru torturi) (rețeta nr. 16)	0,270	kg
2	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,500	kg
3	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	0,100	kg
4	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,075	l
5	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	0,150	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Blatul tăiat și fasonat se trampează cu sirop de cafea și se umple la două rînduri de cremă aparel cafea.

După umplere blatul se pune la înghețat. Cînd crema s-a întărit se îmbracă tortul în aceeași cremă. Pe laturi se dă cu barot grilat de nuci.

Suprafața se decorează cu fructe confiate și cremă, sau combinate cu fructe — cremă — barot, la alegerea și priceperea maestrului executant.

452 Tort cremă nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	2,200	kg
2	Cremă de nuci nr. I (rețeta nr 73)	2,000	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	1,000	l
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 369 (Prăjituri cu cremă de nuci), cu deosebirea că glasarea se face pe ștraifuri. După glasare se porționează ștraifurile în bucăți corespunzătoare gramajului.

453 Tort cu frișcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	2,800	kg
	Sirop		
2	Zahăr	0,250	kg
3	Apă	0,200	l
4	Lichior „Triple-Sec"	0,100	l
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	3,000	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul. Va fi preparat după indicațiile la semifabricatul „Tort alb" (blat) (rețeta nr. 197).

Siropul este pregătit ca orice sirop obișnuit la care se adaugă lichior „Triple-Sec" și răzătură de lămîie.

Frișca bătută cu gelatină se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 107).

Blatul rezultat din rețetă se taie în două, astfel încît să rezulte două foi de blat, mai subțiri. Fiecare foaie astfel rezultată se folosește pentru prepararea a 50 buc. tort. Fiecare blat se trampează cu sirop. Pe fiecare din ele se întinde cu cuțitul o parte din frișca bătută cu gelatină. Blaturile se taie în felii (în formă de tort) după care fiecare felie se decorează cu frișca rămasă.

454 Tort cu frișcă și cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	2,700	kg

Modul de preparare:

Blatul. Se prepară după indicațiile date la semifabricatul „Tort alb" (rețeta nr. 197).

S i r o p u l. Se pregătește ca orice sirop obișnuit la care se adaugă lichior „Triple-Sec" și răzătură de lămîie. Frișca bătută cu gelatină se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume, la care se adaugă cacao (rețeta nr. 107). Blatul se taie în două foi subțiri. Fiecare blat se folosește pentru 50 buc. tort. După ce s-a tăiat blatul, se trampează cu sirop. Peste blatul trampat se întinde, cu cuțitul, o parte din frișca bătută cu gelatină și cacao. O dată umplut, blatul se porționează în felii de tort. Din frișca rămasă se ornează fiecare felie de tort în parte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Sirop		
2	Zahăr	0,250	kg
3	Apă	0,200	l
4	Lichior „Triple-Sec"	0,100	l
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
6	Frișcă bătută cu gelatină (rețeta nr. 107)	2,800	kg
7	Cacao	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 58 g.

Tort „Cuib" 455

Modul de preparare:

Blatul pentru tort se trampează și se umple cu cremă de cacao la două rînduri. O parte din cremă se reține pentru finisat (cu ea se unge tortul pe suprafață și margini).

Ciocolata topită și potrivită se întinde pe o piatră de marmură și cu ajutorul cuțitului se taie în ștraifuri pe lung, formîndu-se niște batonașe format scorțișoară.

Cu aceste batonașe se ornează tortul pe margini și pe suprafețe, avînd grijă să rămînă un loc la mijloc în formă de cuib. În cuib se introduc oușoarele (drajeuri sau oușoare preparate din fondant alb) după ce acesta s-a prăfuit cu zahăr pudră. Peste oușoare în completarea decorului se poate face tot din fondant alb o barză decorativă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 24)	0,250	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,400	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,050	kg
5	Oușoare din zahăr (sau drageuri simple) (rețeta nr. 150)	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,175	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,010	l
8	Zahăr farin	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de alune nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	3,200	kg
2	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,800	kg
3	Alune turcești (prăjite, barotate)	0,400	kg
	Sirop		
4	Zahăr	0,200	kg
5	Rom superior	0,150	l
6	Apă	0,150	l
	Decor		
7	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,500	kg
8	Alune turcești (barotate)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul. Se prepară conform indicațiilor date la semifabricatul „Tort alb" (blat) (rețeta nr. 197).

Crema. Crema de vanilie cu unt se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 78).

Siropul. Se prepară ca orice sirop obișnuit (rețeta nr. 185).

Blatul de tort se taie în trei felii și se trampează puțin cu sirop. Se umple cu cremă de vanilie cu unt la două rînduri.

Crema rezervată pentru decor se întinde, o parte din ea, cu cuțitul, pe suprafața blatului, după care se barotează, la suprafață, cu barotul de alune turcești (0,400 kg).

Cu restul de cremă se face cîte o avelină la fiecare bucată de tort (aceasta după ce blatul umplut, barotat, a fost porționat). Peste fiecare avelină se pune barot de alune turcești prăjite.

457

Tort de alune nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	3,200	kg
2	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	2,800	kg
3	Arahide decojite (barotate)	0,400	kg
4	Cremă de vanilie cu unt (pentru decor) (rețeta nr. 78)	1,500	kg
5	Arahide decojite (barotate	0,350	kg
	Sirop		
6	Zahăr	0,100	kg
7	Rom superior	0,150	l
8	Apă	0,150	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Blatul. Se prepară ca orice blat obișnuit. Prepararea blatului se va face după indicațiile de la semifabricatul „Tort alb" (rețeta nr. 197).

Crema. Pentru crema de vanilie cu unt se va ține cont de modul de preparare al acestuia de la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 78).

Cantitatea de 2,800 kg cremă de vanilie cu unt se amestecă cu cantitatea de 0,400 kg arahide decojite prăjite, date prin

mașină, cu care se umple blatul. Cantitatea de 1,500 kg cremă de vanilie cu unt se colorează slab cu zahăr ars și se întinde cu cuțitul la suprafața tortului (numai o parte din cremă). O mică parte din cremă se păstrează pentru decor.

Astfel blatul umplut cu cremă se barotează pe margini cu arahide decojite prăjite barot.

Din crema oprită se fac aveline pe fiecare bucată de tort, punîndu-se deasupra fiecărei aveline un decor de barot (arahide prăjite barot).

Blatul se porționează cu cuțitul cald imediat după umplere cu cremă.

Tort de alune nr. III — 458

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta" în cremă), cu deosebirea că pe suprafață se scrie vizibil „ALUNE".

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (pentru torturi) (rețeta nr. 16)	0,270	kg
2	Cremă aparel „Alunetta" (rețeta nr. 51)	0,600	kg
3	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l
4	Barot granulat din alune turcești (rețeta nr. 4)	0,080	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de cafea — 459

Modul de preparare:

T o r t a l b (blat). Se prepară după indicațiile date la semifabricatul cu același nume (rețeta nr. 197).

C r e m a d e v a n i l i e c u u n t. Se va proceda după indicațiile date la semifabricatul respectiv (rețeta nr. 78).

S i r o p u l. Se prepară ca orice sirop obișnuit (rețeta nr. 185).

Se taie blatul in trei felii, se siropează puțin, după care se umple cu cremă de vanilie cu unt. Crema de vanilie cu unt se amestecă în prealabil

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort alb (blat) (rețeta nr. 197)	3,000	kg
2	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	3,000	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,125	kg
	S i r o p		
4	Zahăr	0,200	kg
5	Rom superior	0,150	l
6	Apă	0,100	l
	D e c o r		
7	Cremă de vanilie cu unt (rețeta nr. 78)	1,400	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,050	kg
9	Arahide decojite (barotate)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

cu cafea prăjită şi măcinată. Se întinde la suprafaţă o parte din crema destinată pentru decor, care şi ea la rîndul ei a fost amestecată cu cafea prăjită şi măcinată. Se taie felii şi se ornează, cu cîte o avelină, fiecare felie de tort. Peste aveline se vor pune arahide decojite, prăjite, barotate.

460 Tort de castane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 36 ouă) (reţeta nr. 15)	2,600	kg
2	Cremă de castane nr. I (reţeta nr. 71)	3,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Blatul după nivelare şi fasonare se taie orizontal în două felii egale. Se umple cu o parte din crema de castane şi se pune la rece. După ce crema a îngheţat se taie în ştraifuri late de 8 cm. Se dă apoi ştraifurile cu cremă pe margini, iar pe suprafaţă se va face un decor din cremă cu ajutorul unui poş prevăzut cu un şpriţ frunză.

Se porţionează în formă de triunghi.

461 Tort de ciocolată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (reţeta nr. 24)	0,270	kg
2	Sirop de trampat cu rom (reţeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	0,270	kg
4	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	0,200	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Blatul cu zahăr ars se împarte în trei tranşe. Se siropează şi se adaugă crema de cacao la două rînduri. Se pune la rece.

După ce crema a îngheţat, se glasează în fondant, se decorează apoi cu flori din zahăr după gust. Ciocolata cuvertură se foloseşte tot pentru decor.

Compoziţia de blat se va turna în cercuri de tort după necesitate.

462 Tort de ciocolată nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Tort cacao (blat) (reţeta nr. 198)	3,000	kg
2	Cremă de cacao nr. V (reţeta nr. 65)	2,800	kg

Modul de preparare:

Vezi reţeta nr. 373 („Prăjituri mici de ciocolată"), cu deosebirea că în cremă pentru umplutură se avansează şi barot

de alune prăjite, iar după înghețare blatul se taie în ștraifuri, se dă cu cremă pe margini și barot, apoi pe suprafață se face un decor linear cu cremă, cu ajutorul pașului prevăzut cu un șpriț lat, după care se pune din nou la înghețare și se taie în numărul de bucăți prevăzut.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Alune turcești (sau arahide decorticate) prăjite	0,200	kg
	Sirop		
4	Zahăr	0,150	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Apă	0,100	l
	Decor		
7	Cremă de cacao nr. V (rețeta nr. 65)	1,100	kg
8	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Tort „Delice" 463

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta" cu cremă), cu deosebirea că se folosește blat colorat cu zahăr ars.

Compoziția de blat se va turna la cercuri de tort după necesitate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu zahăr ars (din 25 ouă) (rețeta nr. 24)	0,270	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,250	l
3	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,450	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,050	kg
5	Flori din zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Doboș" 464

Modul de preparare:

Foile „Doboș" se umplu cu cremă de cacao, astfel ca să avem patru rînduri de cremă și cinci rînduri de foi, după care se pun la rece. Între timp se topește zahărul (pînă ce se grilează), după care se toarnă peste a șasea foaie care a fost reținută în acest scop. Aceasta se însemnează în porții, după preferință, cu ajutorul unui cuțit puțin uns. După răcire se aplică apoi pe suprafața tortului înghețat, lipindu-se peste

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboș" (rețeta nr. 92)	0,300	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	0,550	kg
3	Barot din fondant de cacao (rețeta nr. 3)	0,070	kg
4	Zahăr (pentru glasat)	0,120	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

aceasta cu cremă (fie drept, sau în formă de evantai). Marginile laterale ale tortului vor fi date cu cremă din fondant cu cacao și barot. Pentru un tort se vor prepara șase foi de doboș.

465 Tort de fructe confiate nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,250	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	0,200	l
3	Fructe confiate tocate (rețeta nr. 108)	0,500	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,130	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg
6	Esență de portocale	0,001	l
7	Fructe confiate asortate	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Blatul pentru tort se nivelează, se taie orizontal în trei felii egale. Se trampează cu sirop de portocale, după care se umple *cu fructe confiate* tocate mărunt. Se glasează în fondant colorat oranj. Se face apoi un decor dantelat din fondant, cu ajutorul unui cornet, peste care se decorează cu fructele confiate.

466 Tort de fructe confiate nr II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu nuci (rețeta nr. 21)	2,600	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	2,100	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
4	Rom superior	0,100	l
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 370 (Prăjituri cu fructe confiate), cu deosebirea că glasarea se face pe *ștraifuri. După glasare* se porționează ștraifurile în bucăți corespunzătoare gramajului.

467 Tort de fructe cu cremă de unt

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	*Ouă*	4	buc.
2	Făină	0,150	kg
3	Zahăr	0,100	kg
4	*Fructe confiate asortate*	0,100	kg

Modul de preparare:

Din ouă, făină și zahăr se prepară o compoziție de blat pentru tort. Tortul se taie orizontal în trei felii egale, se trampează cu sirop, după care

se umple la două rînduri cu o parte din cremă. Înainte de a se folosi la umplerea blatului se amestecă cu fructele confiate tocate mărunt. Se pune la rece. După răcire se glasează în fondant colorat roz. Peste glazura de fondant se face un decor din fructe confiate și cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Cremă diferite culori (rețeta nr. 80)	0,200	kg
6	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,200	l
7	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,300	kg
8	Culoare alimentară	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de migdale 468

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr, ouă, 0,100 l apă se prepară un aparel, la care se adaugă untul, cacaua, vanilina pură și 0,100 kg migdale curățate de coajă, prăjite și rafinate fin. Blatul cu cacao se taie în trei felii egale, se trampează, după care se umple cu două rînduri de cremă. Din cremă se reține pentru decor. Se pune la rece. După întărirea cremei se îmbracă marginile cu cremă, iar suprafața se decorează cu cremă. Migdalele prevăzute pentru decor se curăță de coajă, se taie în fileuri, se prăjesc, după care se lipesc peste crema de pe margini. O parte din aceste migdale se grilează după care se aranjează peste decorul de cremă de la suprafața tortului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (pentru torturi) (rețeta nr. 18)	0,270	kg
2	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	kg
	C r e m a		
3	Zahăr	0,175	kg
4	Unt	0,250	kg
5	Migdale	0,100	kg
6	Cacao	0,050	kg
7	Ouă	1	buc.
8	Esență de migdale	0,005	l
9	Vanilină pură	0,00025	kg
	D e c o r		
10	Zahăr	0,070	kg
11	Migdale	0,150	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de portocale (special) 469

Modul de preparare:

Blatul după nivelare și fasonare se taie orizontal în trei felii egale, după care se umple cu cremă aparel cu aromă de portocale. Crema înainte de a se folosi la umplerea blatului se amestecă cu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu sîmburi de caise (rețeta nr. 22)	2,600	kg
2	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,000	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg

16*

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,600	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
6	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

coji de portocale confiate tocate mărunt. Se pune la rece. După întărirea cremei se taie în ștraifuri de circa 6 mm după care se glasează fiecare ștraif în fondant colorat oranj. Se decorează cu același fondant după care se porționează aplicîndu-se un decor de fructe confiate pe fiecare bucată de tort.

470 Tort de portocale (glasat)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	0,250	l
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	0,350	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Esență de portocale	0,001	kg
6	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg
7	Flori din zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 445 (Tort alunetta glasat) cu următoarele deosebiri: blatul se trampează cu sirop de portocale și se umple cu cremă aparel cu aromă de portocale. Se glasează apoi în fondant de patiserie colorat și aromat oranj. Se decorează cu flori din zahăr.

Compoziția de blat se va turna în cercuri de torturi după necesitate.

471 Tort de portocale (în cremă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr 14)	0,270	kg
2	Sirop de portocale (rețeta nr. 184)	0,250	l
3	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	0,500	kg
4	Barot granulat din nuci, diferite culori (roz) (rețeta nr. 6)	0,070	kg
5	Flori din zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta" din cremă) cu următoarele deosebiri: blatul se trampează cu sirop de portocale și se umple cu cremă aparel cu aromă de portocale.

Compoziția de blat va fi turnată în cercuri de tort după necesități.

Tort fistic (simplu) 472

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta" în cremă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (pentru torturi) (rețeta nr. 16)	0,270	kg
2	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,500	kg
3	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	0,200	l
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,080	kg
5	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort fistic (glasat) 473

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 445 (Tort „Alunetta" glasat), cu deosebirea că blatul se umple cu cremă aparel (fistic), iar după aceea se glasează la suprafață și pe margini cu fondant de patiserie colorat verde.

Compoziția de blat se va turna în cercuri de tort după necesitate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	0,250	l
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,350	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Culoare alimentară verde	0,001	kg
6	Flori de zahăr	0,030	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort fistic (în cremă) 474

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta" în cremă), cu deosebirea că blatul se trampează cu sirop de fistic și se umple cu cremă aparel (fistic). Pe margini și pe supra-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de fistic (rețeta nr. 183)	0,250	l
3	Cremă aparel diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	0,450	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Barot granulat din nuci, diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,050	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg
6	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

fețele tortului se va întinde tot cremă aparel (fistic). Marginile se barotează cu barot granulat din nuci colorat verde, iar suprafața cu flori de zahăr și ciocolată cuvertură. Compoziția de blat pentru torturi va fi turnată în cercuri de tort după necesitate.

475

Tort ganaj amărui

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat cu cacao (pentru torturi) (rețeta nr. 18)	0,270	kg
2	Cremă din turtă de cacao (rețeta nr. 81)	0,550	kg
3	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,075	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg
5	Sirop de trampat cu rom (rețeta nr. 185)	0,150	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Blatul răcit și trampat se umple cu două straturi de cremă din turtă de cacao. Se îmbracă apoi în același fel de cremă după care laturile se barotează cu barot din fondant de cacao.

Suprafața se decorează atît cu cremă cît și cu fructe confiate. Se imprimă cu cuțitul pe cremă o liniatură în formă de grătar sau cu cornetul cu cremă, de asemenea se face un grătar sau alt decor similar. Peste cremă se face un decor din fructe (coji portocale).

476

Tort grilat

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat din nuci (rețeta nr. 21)	2,600	kg
	Cremă		
2	Zahăr	1,250	kg
3	Unt	1,250	kg
4	Nuci	0,100	kg
5	Rom superior	0,100	l
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Ouă	2	buc.
8	Lapte	0,400	l
9	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	0,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Din zahăr, ouă, lapte fiert, unt, vanilină pură și rom superior se prepară o cremă aparel după procedeul descris la rețeta nr. 58, cu deosebirea că la această cremă se adaugă în plus miez de nuci prăjite și rafinate. Cu 2/3 din cremă se umple blatul la două rînduri și se pune la rece. După înghețare, blatul astfel umplut se taie în ștraifuri. Se dau ștrai-

furile cu cremă pe întreaga suprafață și pe marginile laterale, după care se barotează (barotul va fi prelucrat ca pentru kranț). Se porționează în formă triunghiulară.

Cranț 477

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cranț blat (rețeta nr. 123)	1,600	kg
2	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,250	kg
3	Cremă aparel de diferite culori (fistic) (rețeta nr. 59)	3,250	kg
4	Barot grilat din nuci (rețeta nr. 11)	2,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg

Blatul de cranț se taie orizontal în trei felii egale. Partea de jos a blatului se umple cu cremă aparel de cacao. După suprapunerea celei de-a doua felii de blat se întinde peste ea un strat de cremă aparel de fistic și se suprapune a treia felie de blat ce va forma suprafața cranțului. Se pune la rece pentru a îngheța. După întărirea cremei se tranșează apoi blatul astfel umplut în fîșii late de circa 75 mm. Pe suprafața și laturile fiecărei fîșii se întinde un strat de cremă de circa 4 mm, după care se barotează fiecare fîșie în parte pe toate fețele cu barot grilat din nuci.

Tort „Meringues" 478

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi meringues (rețeta nr. 93)	0,300	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,350	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105	0,350	kg
4	Fructe confiate asortate (pentru decor)	0,030	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,080	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Foile de meringues preparate după indicațiile date la rețeta nr. 93 (Foi meringues) se suprapun astfel ca să se obțină trei foi lipite între ele cu două rînduri de cremă de cacao. Peste foile astfel obținute se montează frișca bătută cu ajutorul unui poș cu șpriț potrivit. Peste frișcă se decorează, după gust, cu fructe confiate și ciocolată cuvertură.

479 Tort „Mignonette"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi meringues (rețeta nr. 93)	0,200	kg
2	Cremă de cacao nr. I (rețeta nr. 61)	0,350	kg
3	Fructe confiate asortate	0,120	kg
4	Rom superior	0,020	l
5	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,350	kg
6	Apă de flori	0,001	l
7	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
8	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,030	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Foile de meringues se stropesc cu rom, după care se umplu cu cremă de cacao, astfel ca să obținem trei foi cu două rînduri de cremă. Restul de cremă se folosește la barotarea tortului. Barotarea se va face cu barot granulat din nuci diferite culori (verde). Se face apoi un decor de cremă pe margine sub formă de coroană pentru a sprijini frișca. Frișca bătută se colorează într-un verde pal și se aromează cu apă de flori după care se aranjează pe tort. Ciocolata cuvertură prevăzută este întrebuințată ca decor. Din ea se fac romburi, în formă de coroană, sau alte forme după imaginația și gustul maestrului executant. Fructele confiate se întrebuințează la decor.

480 Tort „Mocca" (special)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Blat		
1	Ouă	30	buc.
2	Zahăr	0,750	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Nuci miez	0,250	kg
	Cremă		
5	Zahăr	1,400	kg
6	Unt	1,400	kg
7	Cafea boabe, crudă	0,100	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Ouă	2	buc.
10	Lapte	0,400	l
	Fondant		
11	Zahăr	1,800	kg
12	Glucoză	0,200	kg
13	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 367 (Prăjituri cu cremă de cafea).

Se porționează triunghiular.

Tort „Mocca“ (glasat) 481

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta“ glasat).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	0,250	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,350	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,015	kg
6	Flori de zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Mocca“ (în cremă) 482

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 446 (Tort „Alunetta“ cu cremă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Blat alb (din 25 buc. ouă) (rețeta nr. 14)	0,270	kg
2	Sirop de cafea (rețeta nr. 182)	0,250	l
3	Cremă aparel de cafea (Mocca) (rețeta nr. 58)	0,500	kg
4	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,070	kg
5	Flori de zahăr	0,030	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort „Pralineta“ (glasat în ciocolată) 483

Modul de preparare:

Din ouă, zahăr, nuci, făină și cacao se prepară o compoziție ca pentru prăjiturile „Alcazar“ (rețeta nr. 85).

Se întind pe o tavă unsă cu ulei și prăfuită cu puțină făină cinci foi rotunde subțiri de mărimea unui tort obișnuit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foi		
1	Ouă (12 albușuri)	6	buc.
2	Zahăr	0,125	kg
3	Nuci miez	0,100	kg
4	Făină	0,025	kg
5	Cacao	0,010	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
7	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	0,500	kg
8	Pralină cu cacao și nuci (rețeta nr. 160)	0,100	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	0,150	kg
10	Nuci miez (pentru decor)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

În crema aparel se introduce pralina, după care cu ea se umplu cele cinci foi. După ce tortul a înghețat se glasează cu ciocolată și se decorează cu miez de nucă puțin prăjit.

484 Tort „Richard"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Richard" nr. II (pentru tort) (reţeta nr. 95)	0,330	kg
2	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,075	kg
3	Cremă aparel de cacao (reţeta 57)	0,550	kg
4	Barot granulat din nuci maron (reţeta nr. 7)	0,070	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,060	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Conform indicaţiilor date la reţeta nr. 94.

Se ia un poş cu dui în care se introduce compoziţia de „Richard" turnîndu-se pe o tavă unsă patru foi rotunde de dimensiunea unui tort obişnuit; una din foi se va turna în formă de grătar cu un cerc din compoziţie pe margine. Se reţin circa 0,150 kg cremă pentru decor (aveline), iar cu restul cremei amestecate cu coji de portocale confiate tocate mărunt se umplu cele patru foi (trei umpluturi). După ce tortul a fost umplut şi barotat se face cîte o avelină în fiecare gol de pe suprafaţa foii cu grătar, iar pe fiecare avelină se pune cîte un romb de ciocolată pregătit anterior.

485 Tort „Rusesc"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	26	buc.
2	Zahăr	0,300	kg
3	Făină	0,700	kg
4	Lapte	0,750	l
5	Frişcă 32% grăsime	3,000	kg
6	Zahăr	0,900	kg
7	Esenţă de rom	0,030	l
8	Ouă (12 gălbenuşuri)	6	buc.
9	Gelatină alimentară	0,050	kg
10	Vanilină pură	0,0005	kg
11	Zahăr	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Din 26 buc. ouă, 0,300 kg zahăr şi 0,600 kg făină se prepară un blat alb de tort obişnuit. Compoziţia se toarnă în forme de tort (cercuri) îmbrăcate la partea de jos cu hîrtie albă.

Laptele se fierbe cu cele 12 gălbenuşuri şi circa 0,075 kg făină reţinută de la blat şi 0,200 zahăr.

Frişca se bate bine pînă la tare după care se

amestecă cu zahăr (0,600 kg) şi compoziţia de lapte cu ouă răcită, continuîndu-se bătutul. Se adaugă gelatina dizolvată în apă caldă, esenţa de rom şi vanilina pură. Se amestecă din nou bine pînă la omogenizare.

Din cantitatea de frişcă prevăzută în reţetă se va opri cantitatea de 0,750 kg. Această frişcă se va bate cu 0,100 kg zahăr şi va servi la ornarea (decorarea) suprafeţei tortului.

Blatul răcit se umple cu cremă la două rînduri, după care se lasă să se răcească. Cînd s-a răcit, din aceeaşi cremă se îmbracă la suprafaţă, după care se ornează cu frişcă bătută.

Tort „Sainte-Honoré" (ocazional) 486

Modul de preparare:

Din compoziţia de ecler se toarnă 33 buc. „choix"-uri mici şi 33 buc. coji ecler cu unul din capete ascuţit.

„Choix"-urile, după răcire, se umplu cu cremă de şarlote prin mici orificii făcute în ele cu ajutorul duiului. Acelaşi procedeu se va folosi şi pentru umplerea cojilor de ecler.

Foietajul se modelează rotund peste care se montează „choix"-urile umplute, lipite cu ajutorul zahărului grilat, în formă de coroană (pe marginea foietajului).

Eclerurile umplute de asemenea se montează în formă de piramidă, „choix"-uri lipindu-se între ele tot cu ajutorul zahărului grilat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Compoziţia de ecler		
1	Ulei comestibil rafinat	0,065	l
2	Unt	0,065	kg
3	Apă	0,270	l
4	Făină	0,270	kg
5	Ouă	8	buc.
6	Ouă (pentru uns)	1	buc.
	Compoziţia de şarlote		
7	Lapte	0,450	l
8	Gelatină alimentară	0,040	kg
9	Ouă	4	buc.
10	Zahăr	0,350	kg
11	Vanilină pură	0,00025	kg
12	Rom superior	0,050	l
13	Fructe confiate asortate	0,150	kg
14	Foietaj copt (reţeta nr. 97)	0,250	kg
15	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	1,400	kg
16	Zahăr (pentru glasat)	0,200	kg
17	Cireşe confiate (reţeta nr. 35)	0,050	kg
18	Zahăr (pentru beteală)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 3 torturi a 1 kg.

În vîrful piramidei va rămîne un orificiu de mărimea unui choix prin care se va introduce crema de şarlote. Deasupra se va aşeza un choix peste care se va pune beteala făcută din zahăr.

Prepararea betelei:

Se prepară un zahăr legat ca pentru caramelaj. Punem pe masă o lopată unsă cu ulei al cărui capăt va ieşi în afara mesei cu circa 30—40 cm. Sub aceasta, pe pardoseală, punem o tavă cu o croşetă cu mai multe sîrmuliţe, pe care le introducem în zahărul de care am vorbit mai înainte. Stropim apoi prin aruncare acest zahăr, care se transformă în fibre subţiri, asemănător unui fuior de cînepă, destul de lung. Acest fuior de zahăr îl împăturim foarte lejer, dîndu-i astfel aspectul unui pampon, pe care îl fixăm în vîrful piramidei („Saint-Honoré"-ului).

CAPITOLUL IV

PRODUSE DE PATISERIE

487 Aperitiv bere

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,100	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Chimen	0,025	kg
6	Zahăr	0,100	kg
7	Ouă	3	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Modul de preparare:

Se face o cocă dospită din care se întinde o foaie. Cu o ruletă se taie în formă de bețe. Bețele se ung la suprafață cu o soluție concentrată de sare cu făină. Chimenul se presară peste bețe și se fixează pe ele cu o ușoară apăsare.

488 „Arlechin"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Zahăr farin	0,800	kg
3	Unt	0,400	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Ouă (16 gălbenușuri)	8	buc.
8	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
9	Marmeladă specială	1,200	kg
10	Marmeladă specială (pentru glasat)	0,200	kg
11	Zahăr	0,500	kg
12	Culoare alimentară (verde)	0,0002	kg
13	Lapte	0,250	l
14	Nuci miez	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

A l u a t u l f r a g e d. Untul se introduce într-un căzănel și se alifiază cu telul după care se introduc zahărul, făina, răzătura de lămîie, vanilina pură și bicarbonatul de sodiu. Concomitent cu 8 gălbenușuri se introduce și uleiul (treptat), apoi se adaugă laptele bătînd cu telul pînă ce compoziția devine omogenă.

După ce compoziția a devenit omogenă se introduce făina din care se reține circa 0,100 kg pentru

întins. Aluatul se repauzează circa 30 minute la rece, după care se întinde în trei foi subțiri.

După coacere și răcire se introduce între foi marmelada. Deasupra (pe față) se întinde apoi marmeladă repartizală în acest scop, după care se glasează pe suprafață cu compoziția următoare:

Se iau 8 gălbenușuri de ou și cu 0,500 kg zahăr, se încălzesc la foc după care se toarnă pe suprafața prăjiturii acoperindu-se complet cu ajutorul cuțitului, peste care se presară barot verde de nuci.

Se introduce arlechinul la uscat circa o oră după care se taie în porții (romburi).

Baclava (din foietaj) 489

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă		
1	Făină	2,700	kg
2	Unt	1,600	kg
3	Făină (pentru unt)	0,100	kg
4	Făină (pentru turat)	0,200	kg
5	Sare	0,050	kg
6	Oțet	0,020	l
7	Nuci miez	2,500	kg
8	Scorțișoară	0,025	kg
9	Ouă (pentru uns)	2	buc.
	Sirop		
10	Zahăr	4,500	kg
11	Glucoză	0,800	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg
13	Apă de flori	0,030	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g + 10 g sirop.

Se frămîntă făina cu apă, sare și oțet ca la foietaj, *după care se introduce* untul. Se turează două ture în patru cu intervale între ture de 15 minute. La turarea foietajului se va avea în vedere ca întinderea să se facă uniform; după o repauzare de circa 30 minute se împarte foietajul în trei părți din care partea pentru suprafață să fie ceva mai groasă. Prima foaie întinsă se va așeza pe o tavă cu margini, peste care se va introduce jumătate din cantitatea de barot de nuci cu adaos de scorțișoară, peste care se așază a doua foaie, repetîndu-se adăugarea restului de barot de nuci. Ultima foaie se așază pe suprafață.

De menționat că pentru suprafața baclavalei se poate reține 0,300 kg unt de la foietaj, care va fi semitopit și întins pe deasupra baclavalei, înainte ca aceasta să fi fost pusă la înghețat, sau se va unge cu ou conform rețetei.

După înghețare se taie numărul de bucăți prevăzut și se introduce în *cuptor la foc potrivit.*

Între timp se prepară siropul conform rețetei, care trebuie să fie asemănător siropului de trigoane.

Cînd baclavaua este scoasă din cuptor, se opărește cu siropul fierbinte. Din cantitatea de sirop se va reține 1 kg pentru servirea la porție în unitate.

„Baclava" (din foi de plăcintă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă	2,300	kg
2	Ulei comestibil rafinat	1,000	l
3	Nuci miez	1,400	kg
	Sirop		
4	Zahăr	2,400	kg
5	Glucoză	0,600	kg
6	Apă de flori	0,025	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Se recomandă a se prepara în tăvi de aramă spoite, deoarece se coc mai bine şi se obţin produse de o calitate superioară şi cu aspect mai frumos.

Foile de plăcintă se vor împărţi în trei cantităţi egale. Nucile făcute barot se vor împărţi în două părţi egale. Se aşază foile una cîte una în tăvi unse cu ulei pe întreaga suprafaţă, pînă se va aşeza o treime. Peste ele se presară jumătate din cantitatea de nuci, după care se aşază a doua parte din totalul foilor unse cu ulei. Se presară apoi a doua jumătate din cantitatea de miez de nucă barotată aşezîndu-se deasupra ultima parte de foi de plăcintă unse cu ulei.

Astfel obţinem produsul „baclava" cu două straturi de miez de nucă şi trei straturi de foi de plăcintă.

Pe suprafaţa baclavalei se însemnă porţiile după preferinţă (pătrate, dreptunghiulare, triunghiulare); se dă tava la rece circa 20 minute după care se taie baclavaua cu cuţitul după însemnările făcute. Se coace la foc potrivit.

Siropul se prepară din zahărul şi glucoza prevăzută în reţetă. Densitatea siropului va fi aceeaşi ca a siropului de la trigoane. Se toarnă siropul fierbinte peste baclavaua scoasă din cuptor, după care se stropeşte cu apă de flori.

491

Batoane fragile

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
3	Zahăr	0,125	kg
4	Ouă (4 gălbenuşuri)	2	buc.
5	Sare	0,100	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
7	Chimen	0,025	kg
8	Ouă (pentru uns)	1	buc.
9	Apă	1,250	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 35 g sau 50 buc. a 70 g

Modul de preparare:

Din făină cernută, drojdie de bere, zahăr, sare, ulei şi patru gălbenuşuri de ou se face o cocă ca pentru cozonac. Se porţionează coca în 100 buc., după care se întinde sub formă de batoane de circa 20 cm. Se pune la crescut. După ce au crescut se ung cu ou şi li-se presară chimion la suprafaţă în lungimea batoanelor. Se coc la temperatură potrivită.

Batoane cu mac 492

Modul de preparare:

Din făină, lapte, drojdie de bere, ulei comestibil, sare și zahărul, prevăzute în rețetă, se prepară o cocă de cozonac. Coca obținută se porționează în 100 buc. egale după care din fiecare bucată se dresează fitile lungi de circa 20 cm. Aceste fitile se așază pe tavă și se lasă puțin să crească. După ce au crescut se ung cu gălbenuș de ou și se presară la suprafață cu mac. Se coc la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
5	Zahăr	0,200	kg
6	Mac	0,150	kg
7	Ouă	4	buc.
8	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc a 40 g.

Brioși de cofetărie 493

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Ouă	38	buc.
4	Zahăr	0,450	kg
5	Lapte	0,400	l
6	Drojdie de bere comprimată	0,300	kg
7	Sare	0,050	kg
8	Făină (pentru dresat)	0,200	kg
9	Unt (pentru forme)	0,100	kg
10	Ouă (pentru uns)	2	buc.
11	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Din cantitatea de făină prevăzută în rețetă se rețin 0,200 kg care împreună cu drojdia și laptele se amestecă făcându-se o maia (după procedeul indicat la cozonac). Restul de făină se cerne pe o planșetă și se face la mijlocul ei un loc în care se pune sarea, zahărul, ouăle, vanilina pură. Se amestecă apoi prin bătaie cu mîna pînă cînd compoziția primește 3/4 din făina de pe planșetă, după care se adaugă cantitatea de unt proaspăt și se continuă amestecarea compoziției, avansîndu-se și restul de făină. Se adaugă maiaua crescută, se amestecă bine pînă cînd compoziția a devenit omogenă. După frămîntare întreaga compoziție se introduce într-un vas, se lasă circa 2 ore la un loc puțin cald, ca să crească. După ce a crescut se amestecă din nou și se introduce la frigider, unde va sta circa 6 ore pentru înghețare.

Coca înghețată se împarte în numărul de bucăți, oprindu-se din fiecare bucată puțină cocă pentru codițe.

În acest timp se ung formele. Prima bucată de cocă se dresează pe masă în formă rotundă, și se așază în formă unsă (de tarte). A doua bucată de cocă se dresează în formă de pară ascuțită. Partea ascuțită se

introduce în mijlocul bucății de cocă rotundă așezată în formă prin apăsarea vîrfului cu ajutorul unui dispozitiv din lemn.

Se pune la crescut, la loc cald. După ce a crescut, se unge cu ou, de două ori, și se introduce la copt (semicrescută).

Compoziția pusă în forme nu se lasă să crească complet.

494 Brioși de patiserie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Zahăr	1,000	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Ouă	10	buc.
6	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
7	Amoniac praf	0,050	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,020	kg
9	Sare	0,050	kg
10	Răzătură de lămiie (rețeta nr. 177)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Modul de preparare:

Din materiile prime prevăzute în rețetă se prepară o cocă de cozonac. Coca rezultată se taie în 100 buc. după care se pune în forme de savarine unse cu ulei. Se pun la duman pentru ca să crească. După ce coca a crescut se unge la suprafață cu gălbenuș de ou după care se coace la foc potrivit.

495 Brînzoaice

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Ouă	4	buc.
6	Sare	0,050	kg
7	Brînză telemea de oi I-a	0,500	kg
8	Brînză de vaci proaspătă	0,500	kg
9	Griș	0,350	kg
10	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca și brînzoaicele moldovenești (rețeta nr. 496).

Brînzoaice moldoveneşti 496

Modul de preparare:

Din făină, drojdia de bere, gălbenuşurile de ou, zahărul şi sarea prevăzute în reţetă, se prepară o cocă de cozonac obişnuită. După dospire se porţionează în 100 buc. Se întind bucăţile rotund, punind compoziţia de brînză de vaci la mijloc. Se ia coca din 4 colţuri şi se lipeşte peste brînză la mijloc, asemănător unui plic închis. Se pun la crescut. După ce au crescut se ung cu ou şi se decorează la mijloc cu zahăr tos. Se coc la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,900	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
3	Lapte	0,500	l
4	Ouă (6 gălbenuşuri)	3	buc.
5	Zahăr	0,400	kg
6	Sare	0,050	kg
7	Brînză de vaci proaspătă	3,000	kg
8	Griş	0,250	kg
9	Apă	0,750	l
10	Zahăr	1,000	kg
11	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg
13	Ouă (6 gălbenuşuri)	3	buc.
14	Ouă (pentru uns)	2	buc.
15	Zahăr (pentru garnitură)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Buşeuri cu marmeladă 497

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca şi buşeurile cu nuci, cu deosebirea că în loc de nuci folosim marmeladă de calitate superioară (vezi modul de preparare de la reţeta nr. 498).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,800	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oţet	0,020	l
	Umplutură		
5	Marmeladă specială	2,600	kg
	Faţă		
6	Ouă	3	buc.
	Sirop		
7	Zahăr	0,800	kg
8	Glucoză	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Buşeuri cu nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	1,800	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
	Cremă		
5	Nuci miez	0,800	kg
6	Pesmet alb	0,500	kg
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
8	Zahăr	0,800	kg
9	Vanilină pură	0,00025	kg
10	Scorțișoară	0,020	kg
	Sirop		
11	Zahăr	0,800	kg
12	Glucoză	0,400	kg
13	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
14	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Foietajul se prepară în mod obișnuit. Crema de nuci se prepară opărindu-se pesmetul peste care se adaugă zahărul, vanilina pură, scorțișoara, răzătura de lămîie și miezul de nucă dat prin mașină. Compoziția se încălzește pentru omogenizare după care se lasă să se răcească.

Din foietaj se întinde o foaie groasă de circa 1 cm, se taie în ștraifuri lungi și late de 10 cm. Pe latura inferioară a ștraifului se așază crema de nuci de-a lungul ei, apoi se rulează obținîndu-se batoane. Se ung batoanele pe suprafață cu ou și se crestează cu o croșetă în lungime. Se porționează cu ajutorul unui cuțit cu lama caldă, după care se așază pe tăvi și se coc la foc potrivit.

Concomitent se prepară siropul ca pentru trigoane, cu care se siropează bușeurile calde.

499

Corăbioare

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,800	kg
2	Untură	1,000	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
4	Bicarbonat de sodiu	0,030	kg
5	Zahăr farin	0,900	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Vanilină pură	0,0002	kg
8	Zahăr farin	0,200	kg
9	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Modul de preparare:

Se cerne făina pe masă. Într-un cazan se pune untura, uleiul, zahărul, bicarbonatul de sodiu, ouăle și vanilina pură și se amestecă bine.

Compoziția din cazan se pune peste făină și se amestecă lejer pînă ce compoziția devine omogenă. Din compoziția rezultată se întind fitile plate. Peste aceste fitile se trece cu furculița după care se taie în romburi. Se pun la copt. După coacere și răcire se pudrează cu zahăr la suprafață.

Cornulețe cu mere (din foietaj) 500

Modul de preparare:

Se prepară un foietaj obișnuit care se întinde pe suprafața mesei de grosimea foii pentru plăcinta cu cremă. Se porționează în bucăți dreptunghiulare și se unge o margine, la fiecare porțiune, cu apă.

La fiecare porțiune din foietaj se pun mere rase preparate, după care se rulează în lungime și se așază pe tavă sub formă de corn. Se coc la foc potrivit. (Nu este indicat să se pună merele pe foaia neproporționată.)

După ce sînt scoase din cuptor se pudrează cu zahăr farin.

Merele se curăță de coajă, se trec prin răzătoare și se amestecă cu zahărul, pesmetul, scorțișoară și vanilina pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coca		
1	Făină	1,500	kg
2	Unt	1,500	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
5	Făină (pentru turat)	0,400	kg
6	Mere	7,500	kg
7	Zahăr	1,000	kg
8	Scorțișoară	0,010	kg
9	Vanilină pură	0,0003	kg
10	Pesmet alb	0,300	kg
11	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Cornulețe cu nuci 501

Modul de preparare:

Vezi rețeta nr. 505 — cornuri cu mac.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Coca		
1	Făină	3,400	kg
2	Lapte	0,750	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
4	Zahăr	0,350	kg
5	Ouă	4	buc.
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Sare	0,050	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
9	Ulei comestibil rafinat (pentru întins coca)	0,050	l
	Umplutura		
10	Nuci miez	0,400	kg
11	Pesmet alb	0,300	kg
12	Zahăr	0,400	kg
13	Vanilină pură	0,0002	kg
14	Lapte	0,250	l
15	Scorțișoară	0,005	kg
16	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

502 Cornulețe macaron

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,550	kg
2	Nuci miez	1,550	kg
3	Fructe confiate asortate	0,350	kg
4	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
5	Făină	0,200	kg
6	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 38 g.

Modul de preparare:

Nucile se trec prin mașina de nuci și se amestecă cu zahărul și albușurile de ou. În laboratoarele înzestrate cu mașina cu valțuri, compoziția se trece prin această mașină. În lipsa acestei mașini, compoziția se încălzește pe foc pînă la topirea zahărului. Fructele confiate se taie în cubulețe mărunte și se amestecă cu compoziția de nuci caldă după care se lasă să se răcească. Se porționează și se modelează în formă de cornulețe, trecîndu-se prin albuș de ou și prin barot granulat din nuci maron, după care se așază pe tăvi dîndu-li-se forma de cornulețe. Se coc la foc ușor.

503 Cornulețe „Pressburg"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Cocă		
1	Făină	3,000	kg
2	Zahăr	0,500	kg
3	Unt	0,750	kg
4	Ouă (6 gălbenușuri)	3	buc.
5	Ouă	3	buc.
6	Drojdie de bere comprimată	0,100	kg
7	Bicarbonat de sodiu	0,015	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Sare	0,050	kg
	Cremă		
10	Nuci miez	0,800	kg
11	Zahăr	0,800	kg
12	Pesmet alb	0,500	kg
13	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
14	Lapte	0,500	l
15	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

Modul de preparare:

Coca se prepară la fel ca pentru lintzer obișnuit. În timp ce se aranjează coca, se prepară și crema de nuci în felul următor: laptele clocotit se toarnă peste pesmet, apoi se adaugă zahărul spre a se topi, se adaugă nucile trecute prin mașină, ouăle și răzătura de lămîie. Coca se împarte în 100 buc. și se întinde la merdenea în format oval. Se introduce crema și se rulează fără a se trage marginile. Cornurile dresate se pun la tăvi, se așază la cald pentru un timp scurt, apoi se pun la rece (la aer). Se ung la suprafață cu gălbenuș de ou o dată, iar după uscarea gălbenușului se ung a doua oară. Se lasă puțin după care se coc la o temperatură medie. Aspectul acestora după coacere trebuie să fie ca al pricomigdalelor, adică cu crăpături mici la suprafață.

Cornulețe simple

504

Modul de preparare:

Coca se prepară conform indicațiilor date la rețeta nr. 505 (Cornuri cu mac) cu deosebirea că acestea nu se umplu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,800	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
4	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
5	Zahăr	0,650	kg
6	Sare	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,150	kg
9	Răzătură de lămiie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru întins)	0,050	l
11	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Cornuri cu mac

505

Modul de preparare:

Crema de mac și coca se prepară la fel ca pentru cozonacul cu mac cu deosebirea că întreaga coca se împarte în 100 bucăți egale și se dresează format de chifle. Pe o planșă unsă cu puțin ulei se întinde cu merdeneaua mai multe părți de cocă chifle, dîndu-li-se forme triunghiulare. La mijloc, se așază crema de mac care se întinde cu un cuțit într-un strat subțire. Se ia ambele laturi (stinga și dreapta) și se îndoaie în interior pe o lățime de circa 1 cm. Se prind apoi ambele capete și se rulează, obținîndu-se astfel un rulou în spirală. Se dă forma cornurilor, așezîndu-se pe tăvi și se pun la crescut. După ce au crescut, se ung cu ou pe deasupra și se pun la copt la foc potrivit. Ca decor, putem presăra puțin mac pe suprafața fiecărui corn, înainte de a se introduce la cuptor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
3	Lapte	1,000	l
4	Ouă	5	buc.
5	Zahăr	0,400	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Răzătură de lămiie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru cocă)	0,200	l
9	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,050	l
10	Sare	0,050	kg
11	Mac	0,500	kg
12	Pesmet alb	0,075	kg
13	Zahăr	0,500	kg
14	Lapte	0,350	l
15	Vanilină pură	0,00025	kg
16	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

506 Covrigi frişcă cu susan

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	4,700	kg
2	Zahăr	0,900	kg
3	Amoniac praf	0,100	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
5	Zahăr (pentru sirop)	0,150	kg
6	Apă	0,150	l
7	Susan	0,900	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se face o cocă cu drojdie pe bază de apă (*circa 2,500 l*) în care s-a topit zahărul şi la care s-a adăugat amoniacul şi uleiul. Coca după repauzare se porţionează şi se întinde în fitile dîndu-li-se forma de covrigi obişnuiţi, cu deosebirea că coca se întinde mai subţire. După ce covrigii se dresează, se umezesc cu siropul prevăzut în reţetă şi se trec prin susan pe toate părţile aşezîndu-se pe tăvi în format oval, după care se coc la foc potrivit.

507 Covrigi polonezi nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	12	buc.
4	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
5	Zahăr	0,700	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
9	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Unt	0,600	kg
8	Sare	0,050	kg
10	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
11	Ouă (pentru uns)	2	buc.
	Sirop		
12	Zahăr	2,100	kg
13	Glucoză	0,400	kg
14	Vanilină pură	0,00025	kg
15	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 508, cu deosebirea că untul se introduce în coca de cozonac.

508 Covrigi polonezi nr. II (din foietaj)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,800	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	12	buc.

Modul de preparare:

Din cantitatea de 2,800 kg făină, laptele, ouăle, drojdia de bere, zahărul, uleiul comestibil rafinat, vanilina pură, răză-

tura de lămîie și sarea, se prepară un aluat de cozonac obișnuit. Separat din restul de făină, untul și puțină sare se prepară un foietaj obișnuit. După creșterea aluatului, acesta se întinde pe planșetă cu merdeneaua pînă ce se obține o foaie groasă de circa 2 cm de formă dreptunghiulară. Separat se întinde foietajul într-o foaie de mărimea foii din cocă, care se așază apoi pe suprafața acesteia. Se păturesc cele două capete ale foii spre mijlocul ei, după care se suprapun astfel încît să se obțină patru straturi. Se pune la rece timp de circa 30 minute după care se întinde din nou o foaie de formă dreptunghiulară groasă de circa $1^1/_2$ cm. Din această foaie se taie cu ajutorul unui cuțit cald fitile lungi de 40 cm și late de $1^1/_2$ cm. Se răsucește apoi fiecare fitil în formă de spirală și se lipesc ambele capete, obținîndu-se astfel un covrig în formă de 8. Se așază pe tăvi, se lasă să crească după care se ung cu ou. Se introduc la cuptor și se coc la foc potrivit. După ce s-au copt se trampează în sirop. Siropul va fi asemănător cu acel preparat pentru trigoane.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
5	Zahăr	0,000	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Sare	0,050	kg
9	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
	Foietaj		
10	Unt	0,600	kg
11	Făină	0,700	kg
12	Sare	0,020	kg
13	Oțet	0,010	l
14	Ouă (pentru uns)	2	buc.
	Sirop		
15	Glucoză	0,300	kg
16	Zahăr	2,200	kg
17	Vanilină pură	0,00025	kg
18	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

509

Modul de preparare:

Coji ecler. Modul de preparare este indicat la rețeta nr. 512. Compoziția obișnuită se toarnă cu poșul pe tavă în formă de semilună. Se coace la foc potrivit.

Crema. Se prepară la fel ca și crema de vanilie cu unt (rețeta nr. 78). La crema gata preparată se adaugă arahidele prăjite făcute barot, după care se umplu cojile de ecler cu această cremă. Cojile umplute se glasează pe suprafață în ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Ecler		
1	Ulei comestibil rafinat	0,300	kg
2	Apă	0,600	l
3	Făină	0,600	kg
4	Ouă	25	buc.
	Cremă		
5	Lapte	2,000	l
6	Amidon praf	0,250	kg
7	Zahăr	0,600	kg
8	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
9	Unt	0,500	kg
10	Arahide decojite	0,100	kg
11	Vanilină pură	0,0005	kg
12	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	0,450	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Ecler cu cremă de cafea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler (rețeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	4,000	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,050	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	2,100	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Crema care se introduce la ecler trebuie făcută cu albușul bătut. Albușul se adaugă după ce compoziția a fost bine fiartă. Cînd încă compoziția este caldă i se adaugă cafeaua prăjită și măcinată. După ce eclerurile au fost tăiate în două, se introduce crema în ele înainte ca aceasta să se fi răcit.

Pentru ca fondantul să-și mențină luciul, se încălzește foarte puțin (călduț) și se colorează cu zahăr ars. Cu acest fondant se glasează eclerurile pe suprafață (partea superioară) care mai întîi au fost date cu sirop făcut din 0,100 kg fondant reținut de la glasare.

511

Ecler cu cremă de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji pentru ecler (rețeta nr. 46)	1,700	kg
2	Cremă de vanilie (rețeta nr. 77)	4,000	kg
3	Cacao (pentru cremă)	0,075	kg
4	Rom superior (pentru cremă)	0,050	l
5	Fondant cu cacao nr. II (rețeta nr. 103)	2,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca și eclerele cu cremă de cafea (rețeta nr. 510), cu deosebirea că în loc de cremă cu aromă de cafea, cojile se umplu cu cremă de cacao. Cojile se trag apoi la suprafață în fondant cu cacao. Romul superior se amestecă în cremă.

512

Ecler cu cremă de unt (format banane)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	E c l e r		
1	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
2	Apă	0,825	l
3	Făină	0,800	kg
4	Ouă	30	buc.
	C r e m ă		
5	Lapte	2,700	l
6	Amidon praf	0,300	kg

Modul de preparare:

C o j i e c l e r. Uleiul și apa se pun la fiert într-un căzănel. Cînd au dat în fiert, se introduce făina și se amestecă cu o lopățică de lemn, în mod agitat pînă ce s-a făcut bine amestecul. După aceea se ridică de pe foc

căzănelul cu această compoziție, se introduc treptat ouăle, mestecînd continuu compoziția, pînă la omogenizare.

Cînd s-a terminat prepararea compoziției se toarnă cu ajutorul unui poș, pe tăvi, în formă de banane. Se coace la cuptor la o temperatură medie.

Se recomandă ca, cojile de ecler, înainte de a fi introduse în cuptor, să li se tragă dungi cu furculița la suprafață. Cojile vor fi tăiate la mijloc, de-alungul lor, după ce s-au răcit. După ce au fost tăiate se umplu cu cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Zahăr	0,600	kg
8	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
9	Vanilină pură	0,0005	kg
10	Unt	0,550	kg
11	Esență de banane	0,005	l
12	Marmeladă specială	0,150	kg
13	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,200	kg
14	Culoare alimentară (galbenă)	0,0001	kg
15	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,010	kg
16	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (rețeta nr. 32)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

C r e m a. Se prepară după indicațiile date la semifabricatul „Cremă de vanilie cu unt" (rețeta nr. 78). După prepararea cremei se aromează cu esență de banane și se colorează în galben pal după care se închide puțin la culoare cu zahăr ars.

Cojile de ecler gata umplute se ung deasupra cu marmeladă, iar la capătul mai gros al bananei se glasează în ciocolată.

Ecler venețian

513

Modul de preparare:

C o j i e c l e r. Modul de preparare este indicat la rețeta nr. 512. Compoziția se toarnă pe tăvi, cu poșul, în formă circulară. Se coace la o temperatură medie.

După coacere, cojile vor avea aspect de covrigi. După răcire cojile se taie în două, astfel încît să-și păstreze forma de covrig. Se umplu cu cremă și se glasează deasupra cu fondant alb încălzit subțire. Peste gla-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	E c l e r		
1	Ulei comestibil rafinat	0,300	l
2	Apă	0,625	l
3	Făină	0,625	kg
4	Ouă	25	buc.
	C r e m ă		
5	Lapte	2,100	l
6	Amidon praf	0,250	kg
7	Zahăr	0,500	kg
8	Ouă (8 gălbenușuri)	4	buc.
9	Vanilină pură	0,0005	kg
10	Licheur Triple Sec	0,050	l
11	Esență de portocale	0,005	l
12	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,575	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
13	Frişcă bătută cu gelatină (reţeta nr. 107)	2,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

zură se ornează cu frişcă bătută cu gelatină. (tot circular).

Crema Modul de preparare al cremei este indicat la semipreparatul „Cremă de vanilie cu unt" (reţeta nr. 78).

514

Gogoşi cu marmeladă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
3	Lapte	1,000	l
4	Ouă	5	buc.
5	Sare	0,050	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru cocă)	0,100	l
7	Răzătură de lămiie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
8	Zahăr (pt. cocă)	0,300	kg
9	Zahăr farin	0,150	kg
10	Marmeladă specială	0,700	kg
11	Ulei comestibil rafinat (pt. prăjit)	0,600	l
12	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Modul de preparare:

Se dizolvă drojdia în 0,500 l lapte călduţ, la care se adaugă făina respectivă, făcîndu-se o maia obişnuită. Se pun într-un căzănel ouăle, zahărul (pentru cocă), sarea, răzătura de lămiie şi restul de 0,500 l lapte şi se încălzeşte uşor bătîndu-se puţin.

După ce creşte maiaua, se pune compoziţia preparată şi se frămîntă cu restul de făină. După frămîntare se adaugă uleiul călduţ, prevăzut pentru cocă, după care coca se lasă la crescut.

După ce coca a crescut se împarte în bucăţi egale porţionate cu o formă rotundă, aşezîndu-se pe tăvi la crescut.

În acest timp se pune uleiul la foc pentru a se încălzi. Cînd uleiul este fierbinte se introduc gogoşile şi se prăjesc.

După prăjire se umplu cu marmeladă specială cu ajutorul unui poş cu dui.

Înainte de a se da în unitate, în consum, se pudrează cu zahăr farin, cu adaos de vanilină pură.

515

Gogoşi „Fantezii"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,100	kg
3	Lapte praf	0,150	kg
4	Apă	2,100	l

Modul de preparare:

Laptele praf se dizolvă în 2,100 l apă. Într-un litru de lapte se dizolvă drojdia de bere peste care se pun circa 0,400 kg făină, ameste-

cîndu-se bine compoziţia timp de 4—5 minute. Peste compoziţia rezultată se prăfuieşte cu făină, după care se pune compoziţia la un loc cald pentru ca să crească.

În acelaşi timp se sparg ouăle într-un vas şi se adaugă peste ele zahărul, jumătate din cantitatea de vanilină pură, sarea, răzătura de lămîie şi restul de lapte, amestecîndu-se bine compoziţia. Se pune apoi la foc şi se încălzeşte pînă la 30—40°, amestecîndu-se încontinuu cu telul. Se trage de pe foc şi se toarnă toată compoziţia peste maiaua crescută. Se începe frămîntarea adăugîndu-se treptat restul de făină şi uleiul prevăzut pentru cocă. Frămîntarea se va face circa 15 minute după care se pune coca la crescut. Cînd coca a crescut se frămîntă (se dă înapoi) după care se pune din nou la crescut. După a doua creştere se introduce coca în cazanul aparatului de prăjit gogoşi. Se lasă coca şi aici timp de 10—15 minute, timp în care se încălzeşte uleiul destinat pentru prăjit. Se montează apoi cazanul la aparatul de porţionat şi prăjit gogoşi şi se începe porţionarea şi prăjirea gogoşilor. Gogoşile gata prăjite, se pudrează cu zahăr farin amestecat cu vanilie pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Zahăr tos	0,200	kg
6	Sare	0,050	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
8	Ouă	5	buc.
9	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,100	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru prăjit)	0,900	l
11	Zahăr farin	0,250	kg
12	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Notă. Dat fiind că porţionarea se face mecanic se admite o toleranţă la gramajul gogoşilor de ± 5 g la fiecare bucată.

Gogoşi simple 516

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 514 (Gogoşi cu marmeladă), cu excepţia că nu se mai introduce marmeladă în gogoşi.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,700	kg
2	Drojdie de bere comprimată	0,150	kg
3	Lapte	1,250	l
4	Zahăr	0,500	kg
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ulei comestibil rafinat (pt cocă)	0,100	kg
8	Sare	0,050	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pt prăjit)	0,600	l
10	Zahăr farin	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

517 Chec

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	27	buc.
2	Zahăr	2,150	kg
3	Făină	2,500	kg
4	Unt	0,500	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,850	l
6	Rahat simplu	4,150	kg
7	Vanilină pură	0,0007	kg
8	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,010	kg
9	Lapte	0,450	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 529 (Plomchec) cu deosebirea că laptele se introduce în compoziţia de gălbenuş şi zahăr.

518 Chec cu rahat

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	40	buc.
2	Zahăr	1,000	kg
3	Făină	1,600	kg
4	Rahat simplu	4,000	kg
5	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg
9	Apă	0,200	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g sau 7 kg.

Modul de preparare:

Se separă albuşurile de gălbenuşuri, după care la gălbenuşuri se adaugă 0,750 kg zahăr, 0,200 l apă şi se bate pînă ce devine o compoziţie spumoasă. Se adaugă apoi vanilina pură şi răzătura de lămîie şi se amestecă leţer pînă la omogenizare. În acelaşi timp se bat albuşurile la care se adaugă restul de 0,250 kg zahăr. Cînd albuşurile sînt bătute, se amestecă uşor cu gălbenuşurile bătute adăugîndu-se treptat făina şi rahatul tăiat în bucăţi mici. Compoziţia se introduce apoi în forme mici (beghine) care mai înainte au fost unse cu ulei şi pudrate cu făină. Se coace la foc potrivit.

519 Chec marmurat fără fructe

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Margarină	3,100	kg
2	Făină	3,100	kg
3	Zahăr	2,850	kg
4	Ouă	50	buc.
5	Cacao	0,450	kg

Modul de preparare:

Se aleg gălbenuşurile de albuşuri. În gălbenuşuri se introduce ½ din zahărul prevăzut în reţetă şi se amestecă cu telul pînă ce se topeşte

zahărul. Se adaugă apoi margarina, vanilina pură și răzătura de lămîie și se continuă amestecarea compoziției pînă ce devine omogenă și fină. În același timp se bat albușurile la care se adaugă restul de zahăr. Cînd albușul este bătut se amestecă ușor. Compoziția se împarte în două. În una se amestecă făina cu adaos de cacao, iar în a doua făina simplă. Ambele compoziții se toarnă concomitent în cercuri de blat îmbrăcate cu hîrtie. Se coace la foc potrivit. Compoziția se va așeza în așa fel în forme ca după coacere, prin tăiere, să aibă aspect marmorat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Melci cu nuci

520

Modul de preparare:

Se prepară o cocă ca pentru cozonacul cu nuci. Din coca preparată se întinde o foaie dreptunghiulară groasă de 1,5 cm peste care se întinde, cu ajutorul unui cuțit, crema de nuci într-un strat egal. Se rulează apoi partea de jos către partea de sus pînă cînd obținem un sul rotund. Acestea se taie în bucăți conform gramajului. Se așază pe tăvi, lăsîndu-se să crească. După ce au crescut se ung cu ou la suprafață, se coc la foc potrivit. După ce s-au copt, se trec printr-un sirop fierbinte la fel ca și trigoanele. Din siropul pregătit 0,500 l se va da pentru față, la desfacere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,200	kg
4	Zahăr	0,350	kg
5	Ouă	5	buc.
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,010	kg
7	Vanilină pură	0,0002	kg
8	Sare	0,050	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
10	Ouă	2	buc.
11	Nuci miez	1,000	kg
12	Pesmet alb	0,500	kg
13	Zahăr	0,400	kg
14	Scorțișoară	0,005	kg
15	Zahăr	2,000	kg
16	Glucoză	0,400	kg
17	Vanilină pură	0,0002	kg
18	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

Mere în foietaj

521

Modul de preparare:

Merele selecționate și spălate se prepară astfel: li se scobește miezul cu semințe fără ca să se pătrundă în partea de jos.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	*Foietaj crud* (rețeta nr. 98)	6,250	kg
2	Mere (selecționate)	10,000	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Zahăr	1,500	kg
4	Stafide	0,400	kg
5	Scorţişoară	0,025	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Se amestecă zahărul cu stafidele de scorţişoara, după care amestecul se introduce în scobitura merelor.

Foietajul crud se întinde în foi subţiri, tăindu-le apoi pătrate care să aibă mărimea necesară înfăşurării complete a merelor. Merele înfăşurate complet în foietaj crud se aranjează pe tăvi cu partea care s-a încheiat coca peste mere, iar mărul din interior să aibă scobitura în partea de sus, spre a nu se scurge în timpul coacerii.

După coacere se pudrează cu zahăr.

522 Pandişpan cu rahat

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	55	buc.
2	Zahăr	1,450	kg
3	Făină	2,300	kg
4	Apă	0,300	l
5	Rahat simplu	5,750	kg
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,0008	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,125	l
9	Făină (pentru forme)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se separă albuşurile de gălbenuşuri şi se bat fiecare separat cu zahărul împărţit în părţi egale. În acest timp rahatul se taie mărunt. Se amestecă albuşurile bătute cu gălbenuşurile bătute şi făina, după care se amestecă în compoziţie şi rahatul tăiat mărunt.

Compoziţia se introduce la beghine, unse cu ulei şi pudrate cu făină. Se coace la o temperatură potrivită. Apa prevăzută în reţetă se adaugă treptat în timpul amestecului gălbenuşurilor cu zahărul.

523 Pască moldovenească

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Lapte	0,800	l
3	Zahăr	0,800	kg
4	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
5	Ouă	20	buc.
6	Unt	0,700	kg
7	Sare	0,100	kg

Modul de preparare:

Din făină (3,500 kg), lapte, zahăr (0,800 kg) drojdie de bere, ouă (20 buc.), unt, sare, răzătură de lămîie (0,075 kg) şi vaniline pură preparăm o cocă după indicaţiile date la reţeta nr. 563 (cozonac

cu stafide). Din aluatul rezultat se întinde o foaie subțire, care se așază pe o tavă după care se taie, cu ajutorul unui cerc de tort, prin presare. Se îndepărtează coca rămasă în afara cercului, cercul de tort rămînînd pe tavă în poziția în care se găsește. Din restul de aluat de cozonac se face un fitil de grosimea degetului mare. Acest fitil prin frecare și învîrtirea muchei palmei îl vom modela în forma unui lanț cu bile mici. Acest lanț se așază apoi pe marginea cercului de tort peste foaia de aluat. În mijlocul cercului, peste aluat, se întinde preparatul din brînză. Peste brînză se așază un decor făcut din aluat dresat, format de bile foarte mici. Se pune apoi la crescut, se unge cu ou la suprafață, se decorează cu stafide. Se coace la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
8	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,075	kg
9	Vanilină pură	0,0005	kg
10	Ouă (pentru uns)	4	buc.
	Umplutură		
11	Brînză de vaci proaspătă	3,500	kg
12	Ouă	8	buc.
13	Zahăr	0,800	kg
14	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
15	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
16	Vanilină pură	0,001	kg
17	Stafide	0,350	kg
18	Făină	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brînză de vaci 524

Modul de preparare:

Din făină, unt, bicarbonat de sodiu, 2 buc. ouă și 700 g zahăr se prepară un aluat obișnuit de lintzer (rețeta nr. 264). Coca rezultată se pune la repauzat. Grișul se fierbe cu 1 l de lapte. Brînza de vaci se dă prin mașina de tocat după care se amestecă cu grișul fiert, 17 buc. ouă, zahăr și vanilină pură. După ce s-a repauzat coca se împarte în două părți egale. Din jumătate din aluat se întinde o foaie de mărimea necesară asigurării numărului de bucăți. Peste această foaie se întinde brînza preparată, se suprapune a doua foaie. După ce s-a așezat și a doua foaie, se unge toată suprafața cu ou. Se însemnează cu muchea cuțitului în 100 buc. pătrate. Se coace la foc potrivit. După coacere se porționează în 100 buc. pătrate, pe urma însemnărilor făcute înainte de introducerea la cuptor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	4,000	kg
2	Unt	0,900	kg
3	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
4	Brînză de vaci	5,600	kg
5	Griș	0,350	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,300	kg
7	Lapte	1,500	l
8	Ouă	20	buc.
9	Zahăr	3,300	kg
10	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

525 Plăcintă cu mac

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Lintzer		
1	Făină	2,850	kg
2	Untură I-a	0,700	kg
3	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
4	Răzătură de lămîie (rețetar nr. 177)	0,100	kg
5	Zahăr	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Ouă	10	buc.
	Cremă		
8	Mac	2,300	kg
9	Pesmet alb	1,200	kg
10	Zahăr	3,500	kg
11	Lapte	0,600	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

Modul de preparare:

Lintzerul preparat după procedeul descris la rețeta nr. 264 se împarte în două părți egale, o parte se întinde pe tavă, peste care se pune crema de mac netezindu-se cu cuțitul. Peste crema de mac se așază a doua foaie de lintzer. Se însemnează apoi cu cuțitul la mărimea porțiilor spre a se tăia mai ușor după coacere. Se coace la foc potrivit. După coacere se porționează și se pudrează la suprafață cu zahăr.

Plăcinta cu mac se va porționa în bucăți pătrate.

Crema de mac se prepară astfel: se pune laptele la fiert, cînd acesta fierbe se opărește cu el pesmetul. În acest timp macul împreună cu cantitatea de 3,200 kg zahăr se dă la mașina cu valțuri, după care se amestecă cu pesmetul opărit. Cantitatea de 0,300 kg zahăr rămas de la cremă se folosește pentru pudrarea suprafeței plăcintei.

Unde nu există mașină cu valțuri pentru rafinarea macului, acesta se va fierbe separat înainte de a se amesteca în compoziția cremei.

526 Plăcintă cu mere

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foietaj crud (rețeta nr. 98)	3,100	kg
2	Făină (pentru turat)	0,100	kg
	Umplutură		
3	Mere	10,000	kg
4	Zahăr	1,300	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Scorțișoară	0,005	kg
7	Ouă (pentru uns)	3	buc.
8	Pesmet alb	0,400	kg
	Sirop pentru față		
9	Zahăr	0,100	kg
10	Glucoză	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Foietajul crud se împarte în două părți egale, după care din fiecare parte se întinde cîte o foaie de mărimea tăvii. Foaia destinată părții de jos a plăcintei se introduce la cuptor și se coace pe jumătate. Peste această foaie se întind merele care în prealabil au fost curățate de coajă, rase și amestecate cu pesmetul, zahărul, scorțișoara și vanilina pură. Peste mere se așază a doua foaie de foietaj.

Se unge apoi întreaga suprafață cu ou și se crestează cu croșeta, în lung și lat, obținîndu-se astfel un desen pătrat corespunzător formatului prăjiturilor și mărimii acestora. Se înțeapă fiecare pătrat în parte cu croșeta, după care se coace la foc potrivit.

Plăcintă cu nuci

527

Modul de preparare:

Se prepară un aluat la fel ca pentru Isler (rețeta nr. 314). Aluatul obținut se împarte în două părți egale. Dintr-o parte din cocă se întinde o foaie de mărimea tăvii. Foaia obținută se așază în tavă.

Din miezul de nucă, zahărul, vanilina pură, romul superior și răzătura de lămîie se prepară o cremă de nuci. Această cremă de nuci se întinde peste foaia așezată în tavă. Restul de cocă se întinde și ea pînă ce se obține o foaie de mărimea tăvii, după care se suprapune peste umplutura de nuci. Se coace la foc potrivit. După coacere se porționează corespunzător gramajului în formă de pătrate sau dreptunghiuri după care se pudrează cu zahăr farin.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,750	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Nuci miez	0,600	kg
4	Ouă	4	buc.
5	Scorțișoară	0,015	kg
6	Cuișoară	0,005	kg
7	Zahăr	0,600	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,015	kg
9	Nuci miez	1,650	kg
10	Zahăr	1,500	kg
11	Vanilină pură	0,0005	kg
12	Rom superior	0,300	l
13	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,070	kg
14	Zahăr farin	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 75 g.

Plăcintă cu vișine

528

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 526 (Plăcintă cu mere) cu deosebirea că suprafața se dă cu zahăr farin.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,150	kg
2	Unt	1,150	kg
3	Făină (pentru unt)	0,100	kg
4	Sare	0,050	kg
5	Oțet	0,010	l
6	Făină (pentru turat)	0,200	kg
7	Vișine	10,000	kg
8	Zahăr	2,400	kg
9	Pesmet alb	0,800	kg
10	Vanilină pură	0,00025	kg
11	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

529 Plomchec

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	2,000	kg
2	Zahăr farin	1,400	kg
3	Făină	2,800	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,150	kg
6	Ouă	42	buc.
7	Zahăr	0,800	kg
8	Fructe confiate asortate	3,000	kg
9	Stafide	0,600	kg
10	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se separă albușurile de gălbenușuri. În vasul cu gălbenușuri se adaugă zahărul farin (1,400 kg) și se amestecă circa 15 minute după care se introduce untul muiat, vanilina pură, răzătura de lămîie amestecîndu-se bine pînă ce se obține o compoziție fină (crescută). Concomitent se spumează albușurile la care se adaugă zahărul tos după care aceasta se amestecă ușor cu o paletă. Între timp se adaugă treptat făina amestecată cu stafidele și fructele confiate tăiate cuburi. Această compoziție se introduce apoi în forme lungi de chec îmbrăcate cu hîrtie albă. Se introduce la cuptor și se coace la foc potrivit după care se scoate din forme și se lasă să se răcească. Se scoate hîrtia și se pudrează cu zahăr farin, amestecat cu puțină vanilină pură reținută de la compoziție.

Notă: Se recomandă ca din cantitatea de unt să se rețină circa 0,100 kg care va fi întrebuințat topit la fiecare bucată de Plomchec, în timpul coacerii. Plomchecul cînd a crescut la cuptor și a prins puțină față se crestează de-a lungul formei, pe mijloc.

În deschizătura obținută se toarnă puțin unt topit.

530 Pricomigdale (mari)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	2,000	kg
2	Zahăr	3,000	kg
3	Ouă (56 albușuri)	28	buc.
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Făină	0,300	kg
6	Esență de migdale	0,010	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Nucile se trec prin mașina de nuci, după care se amestecă cu zahărul și albușurile de ou. Se pun la foc potrivit, amestecîndu-se bine cu o lopățică de lemn pînă se înfierbîntă.

Compoziția se ia de pe foc și se răcește, după care se adaugă făina și vanilina pură și esența de migdale, amestecîndu-se pînă la omogenizare. Cu un poș cu dui se toarnă compoziția pe hîrtie în formele dorite (rotunde, lungi etc.). Deasupra compoziției turnate pe hîrtie se dă un praf de zahăr farin.

Se coc la foc potrivit în prima fază cu puțin luft, iar în a doua fază, la foc obișnuit.

După ce s-au copt, se va da cu puţină apă pe tavă (între tavă şi hîrtia cu pricomigdale) sau vor fi întoarse hîrtiile cu pricomigdale cu faţa în sus. Cu ajutorul unei pensule înmuiate în apă se trece uşor pe întreaga suprafaţă a hîrtiei (pentru a se desprinde bine).

Coptul pricomigdalelor cere atenţie deosebită.

Se coc la temperatură moderată cu cuptorul puţin deschis pentru a nu se aburi.

Rulouri cu caşcaval 531

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,900	kg
2	Făină	1,350	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Oţet	0,025	l
5	Caşcaval Dobrogea	0,450	kg
6	Ouă	8	buc.
7	Lapte praf	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 35 g.

Din 1,100 kg făină, 0,900 kg unt, 0,100 kg sare, 0,025 l oţet, se prepară un foietaj obişnuit. Foietajul se întinde în foi groase de circa ½ cm după care se taie în fişii late de circa 2—2,5 cm. Fîşiile se rulează apoi în spirală pe ţevi de rulouri obişnuite. Se ung la suprafaţă cu ou (2 buc. ouă) şi se coc la foc potrivit.

În acelaşi timp se prepară o cremă din 0,350 kg caşcaval ras, 6 buc. ouă, 0,200 kg lapte praf (transformat în lapte lichid) şi 0,250 kg făină. Crema se fierbe la fel ca crema de vanilie. Rulourile coapte şi răcite se umplu, cu ajutorul unui cornet sau poş cu dui, pe ambele părţi, cu cremă de caşcaval, după care capetele se dau prin caşcaval ras (0,100 kg).

Sarailie 532

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (reţeta nr. 914)	2,400	kg
2	Ulei comestibil rafinat	1,000	l
3	Nuci miez	1,300	kg
4	Zahăr	2,500	kg
5	Glucoză	0,600	kg
6	Apă de flori	0,025	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Se ia o foaie de plăcintă şi se aşază pe o planşe sau pe blatul unei mese. Se unge cu ulei suprafaţa foii de-a lungul ei, după care se presară cu nuci făcute barot. Se îndoaie apoi ambele laturi (în interior) şi unul din capete (cel inferior). Se rulează foaia pe o vergea de lemn sau fier la mijlocul vergelei, obţinîndu-se astfel un rulou. Se string pe vergea ambele capete ale ruloului, formîndu-se creţuri pe toată suprafaţa ruloului. După aceea se scoate vergeaua şi se aşază în tăvi (de preferinţă în tăvi de aramă cositorite ca şi la baclava).

18*

După ce am umplut complet tava cu sarailii, acestea se ung cu ulei pe întreaga suprafață. Se coc la foc potrivit pînă ce sarailiile au o față rumenă aurie.

Siropul se face la fel ca și pentru baclava.

După coacere se toarnă siropul fierbinte peste sarailii. Siropul va acoperi sarailiile depășind limita superioară a acestora. Se stropesc deasupra cu apă de flori (1,000 kg de foi de plăcintă trebuie să conțină minimum 45 de foi).

533 Ștrudel cu brînză (cu foi de plăcintă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (rețeta nr. 914)	2,500	kg
2	Brînză de vaci proaspătă	2,500	kg
3	Brînză telemea de oi calit. I	0,800	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Făină	0,300	kg
6	Ouă	8	buc.
7	Zahăr (pentru brînză)	0,400	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru foi)	0,400	l
9	Zahăr farin	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Brînza de oi și de vaci se trece prin mașina de tocat cu sită mare. Se amestecă apoi cu zahărul, ouăle, făina și vanilina pură.

Pentru fiecare ștrudel este necesară o foaie de plăcintă. Înainte de a se introduce brînza, foile se ung cu ulei. Preparatul de brînză se va turna cu poșul (prevăzut cu un dui mare) în lungimea foilor de mărimea ștrudelelor. Se lasă o distanță la capete pentru ca foaia de la capete să poată acoperi brînza și pentru a nu permite scurgerea brînzei din ștrudele în timpul coacerii. După rularea foii peste brînză, ștrudelul se așază în tăvi. Cînd tava este plină ștrudelele se ung la suprafață cu ulei. Se coc apoi la foc potrivit. După coacere se pudrează cu zahăr farin.

Foile de plăcintă vor fi cîte 45 foi la kilogram.

534 Ștrudel cu brînză (țigarete)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (rețeta nr. 914)	2,400	kg
2	Brînză de vaci proaspătă	3,300	kg
3	Făină	0,300	kg
4	Ouă	8	buc.
5	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
6	Zahăr	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se stropește fiecare foaie de plăcintă cu ulei, după care se pune umplutura de brînză la mijloc și se rulează în formă de țigarete. Se coace la foc potrivit. După coacere se pudrează cu zahăr (0,200 kg).

Ştrudel cu brînză de vaci (dietetic)

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,700	kg
2	Unt	1,300	kg
3	Brînză de vaci proaspătă	4,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Ouă	8	buc.
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Zahăr farin	0,350	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Din cantitatea de 3 kg făină cernută şi 1,300 kg unt se prepară un foietaj obişnuit. După turare şi repauzare din coca rezultată se întinde o foaie de 5—6 mm care se taie apoi în ştraifuri late de circa 8—9 cm.

În acelaşi timp se trece brînza de vaci prin maşina de tocat cu sită rară (mare) după care se amestecă cu 6 buc. ouă răzătura de lămîie şi zahărul. Compoziţia de brînză astfel rezultată se împarte pe numărul de ştraifuri după care se întinde pe mijlocul fiecărui ştreif. Se rulează apoi ştraifurile şi se lipesc cu ou. Se aşază ştraifurile pe tăvi şi se coc la foc potrivit.

Aceste ştrudele se pot pregăti şi în ştreifuri mari în care caz ştraifurile coapte şi răcite se porţionează în formă de romburi corespunzătoare gramajului.

La suprafaţă se pudrează cu zahăr farin amestecat cu vanilină pură.

Ştrudel cu brînză de vaci şi stafide (dietetic) 536

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,200	kg
2	Unt	0,700	kg
3	Brînză de vaci proaspătă	2,900	kg
4	Griş	0,700	kg
5	Stafide	0,200	kg
6	Zahăr	1,450	kg
7	Zahăr farin	0,350	kg
8	Lapte	1,450	l
9	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,100	kg
10	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 100 g.

3 kg făină cernută se frămîntă bine cu laptele şi sarea.

Coca rezultată se împarte în mai multe părţi după care se lasă să se repauzeze timp de circa $1/2$ oră.

După repauzare bucăţile de cocă se întind pe o masă acoperită cu faţă de masă pudrată cu făină. (Întinderea se face de la margine.) Se stropesc apoi foile cu unt topit şi se împarte peste ele brînza de vaci pregătită. Brînza de vaci se trece prin maşina de tocat cu sită rară (mare) şi grişul se fierbe cu apă. După răcirea grişului acesta se amestecă cu brînza de vaci proaspătă trecută prin maşină, stafidele, răzătura de lămîie şi zahărul. Compoziţia

astfel rezultată se împarte peste foile de ştrudel. Se rulează apoi foile şi se aşază pe tăvi.

Se ung ştraifurile la suprafaţă cu unt topit şi se pun la copt la un foc mediu. După coacere şi răcire ştraifurile se porţionează corespunzător gramajului, în bucăţi de formă rombică. Se pudrează la suprafaţă cu zahăr farin.

537 Ştrudel cu mere (cu foi de casă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,900	kg
2	Mere	6,000	kg
3	Zahăr	1,300	kg
4	Pesmet alb	0,300	kg
5	Untură calit. I	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,350	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Scorţişoară	0,005	kg
9	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Modul de preparare:

Acest procedeu are aspectul ştrudelelor de casă. Se face o cocă din făină cu apă şi sare care se întinde pe o pînză albă. În acelaşi timp se curăţă merele de coajă, se rad şi se amestecă cu zahărul, pesmetul alb, vanilina pură şi scorţişoara. Cînd foaia este întinsă şi stropită cu untură şi ulei, se întind merele astfel pregătite la capătul foii, în lungime, după care se rulează foaia. Se pune la copt la foc potrivit. După coacere se porţionează corespunzător gramajului.

Merelor, după ce au fost trase la răzătoare, nu li se stoarce zeama. Li se adaugă apoi zahărul, pesmetul etc. şi se amestecă bine. Prepararea lor trebuie făcută cu cel puţin 20—30 minute înainte de întrebuinţare, pentru a avea timpul necesar ca pesmetul să absoarbă umiditatea. Se reţin 0,200 kg zahăr din cantitatea de mai sus pentru faţă.

538 Ştrudel cu mere (cu foi de plăcintă)

Nr. crt	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (reţeta nr. 914)	2,400	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
3	Mere	6,000	kg
4	Pesmet alb	0,300	kg
5	Zahăr	1,000	kg
6	Scorţişoară	0,010	kg
7	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Modul de preparare:

Merele se curăţă de coajă şi se trec prin răzătoare, după care se amestecă cu pesmetul alb, zahărul şi scorţişoara.

Foile de plăcintă se stropesc cu ulei, peste care se întind merele. Se rulează apoi foile, după ce în prealabil s-au dat capetele peste mere, astfel ca acestea să fie complet acoperite. După ce toate ştrudelele au fost aşezate pe tavă, se ung cu ulei. Se coc la o temperatură medie.

După coacere se pudrează cu zahăr farin.

Ştrudel cu mere (de patiserie) 539

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,800	kg
2	Untură calit. I	0,750	kg
3	Mere	6,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Pesmet alb	0,300	kg
6	Scorţişoară	0,010	kg
7	Sare	0,100	kg
8	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 90 g.

Din făina şi sarea prevăzută în reţetă se face o cocă care se lucrează la fel ca pentru plăcinta cu carne *şi brînză (se* întinde, se vîntură şi se dă peste cap). Între timp se curăţă merele de coajă şi se trec prin răzătoare. Se amestecă apoi cu zahărul, pesmetul alb şi scorţişoara.

După ce coca a fost lucrată şi porţionată, se întind merele pe foi şi se rulează pentru a se obţine formatul de ştrudel.

Recomandăm a se lucra la fel ca merdenelele porţionate, dîndu-i-se format lung de ştrudele la fiecare bucată în parte.

Trigoane cu cremă de nuci 540

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de plăcintă (reţeta nr. 914)	2,300	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
3	Nuci miez	1,500	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Pesmet alb	0,500	kg
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,075	kg
7	Scorţişoară	0,010	kg
8	Zahăr	2,000	kg
9	Glucoză	0,400	kg
10	Vanilină pură	0,0005	kg
11	Apă de flori	0,075	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 80 g.

Foile de plăcintă se pregătesc ca şi pentru sarailie (reţeta nr. 532), cu deosebirea că foaia se pătureşte în trei. La partea *de jos a foii se pune crema* de nuci şi prin împăturire în colţuri se obţine *trigonul.* Se aşază pe tăvi. Cînd tava este plină se ung trigoanele pe suprafaţă cu ulei şi se introduc la cuptor pentru coacere, care se face la un foc potrivit. După coacere se trampează fiecare bucată în parte cu sirop fierbinte. Pentru a se trampa mai bine se va înţepa cu vîrful cuţitului partea de jos a trigonului (talpa). După însiropare trigoanele se vor stropi cu apă de flori (la servirea trigoanelor se va folosi 0,500 kg sirop).

Siropul se va pregăti la fel ca pentru baclava.

Cremă de nuci. Într-un vas se opăreşte pesmetul cu apă şi 1,000 kg zahăr, după care se introduc nucile trecute prin maşină, scorţişoara praf şi răzătura de lămîie. Se amestecă bine cu o lopăţică, pînă se *obţine o cremă uniformă*, omogenă.

Merdenele cu brînză de Moldova

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brînză de Moldova	1,500	kg
3	Untură calit. I	1,500	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Pîine albă	0,700	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Din făină, apă și sare se prepară o cocă ca pentru pîine, care se lasă să se repauzeze circa 1 oră. Se împarte apoi coca în bucățile respective (100 bucăți), după care fiecare bucată se întinde cu merdeneaua pe o planșetă unsă cu untură. Se unge fiecare foaie cu untură pe deasupra după care se împăturește și se pune la rece. După repauzare se ia fiecare bucată și se întinde din nou cu merdeneaua pe planșeta unsă cu grăsime pînă ce se obține o foaie de mărimea unei farfurii obișnuite.

La mijlocul foii se așază brînza preparată după care se împăturesc laturile foii, astfel ca să se obțină un pătrat.

Partea de deasupra, cu marginile suprapuse, se așază pe tavă. Toate merdenelele se ung apoi pe suprafață cu grăsime după care se coc la foc potrivit.

Notă. Brînza pentru umplutură se prepară la fel ca pentru plăcinta cu brînză.

542

Merdenele cu brînză de Moldova și brînză telemea de oi calit. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brînză de Moldova	0,600	kg
3	Brînză telemea de oi calit. I	0,800	kg
4	Untură calit. I	1,500	kg
5	Sare	0,100	kg
6	Pîine albă	0,700	kg
7	Ouă	5	buc.
8	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brînză de Moldova), cu deosebirea că brînza de Moldova se amestecă cu brînza telemea de oi.

543

Merdenele cu carne

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,400	kg
2	Sare	0,100	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brînză de Moldova), cu deosebi-

rea că în loc de brînză de Moldova merdenelele se umplu cu carne preparată în acest scop.

Carnea se prepară după indicațiile date la rețeta plăcintă cu carne (rețeta nr. 559).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Untură calit. I	1,400	kg
4	Carne de vacă fără os	2,300	kg
5	Ceapă	3,000	kg
6	Ouă	4	buc.
7	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
8	Ouă (pentru uns)	2	buc.
9	Piper	0,010	kg
10	Pîine albă	0,250	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Merdenele cu brînză telemea de oi 544

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brînză de Moldova), cu deosebirea că în loc de brînză de Moldova merdenelele se umplu cu brînză telemea de oi.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brînză telemea de oi calit. I	1,500	kg
3	Untură calit. I	1,500	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Pîine albă	0,700	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Merdenele cu brînză telemea topită 545

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brînză de Moldova), cu deosebirea că în loc de brînză de Moldova, merdenelele se umplu cu brînză telemea topită.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brînză telemea topită	1,500	kg
3	Untură calit. I	1,500	kg
4	Sare	0,100	kg
5	Pîine albă	0,700	kg
6	Ouă	5	buc.
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

546 Merdenele cu brînză telemea topită și brînză de vaci proaspătă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Brînză telemea topită	0,800	kg
3	Brînză de vaci proaspătă	0,800	kg
4	Untură calit. I	1,500	kg
5	Sare	0.100	kg
6	Pîine albă	0,700	kg
7	Ouă	5	buc.
8	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 541 (Merdenele cu brînză de Moldova), cu deosebirea că în loc de brînză de Moldova merdenelele se umplu cu brînză telemea topită și brînză de vaci proaspătă, ambele date prin mașină și amestecate bine între ele.

547 Pateuri cu brînză

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	2,000	kg
2	Unt	2,000	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
5	Făină (pentru turat)	0,400	kg
	Umplutură		
6	Brînză telemea de oi calit. I	1,000	kg
7	Brînză de vaci proaspătă	0,500	kg
8	Ouă	2	buc.
9	Ouă (pentru uns)	2	buc.
10	Făină (pentru brînză)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Foietajul se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 98 (Foietajul crud).

Umplutura se prepară astfel: se trece brînza prin mașina de tocat cu sită deasă, după care i se adaugă ouăle, făina și se frămîntă bine pînă ce obținem o cremă omogenă.

Se întinde foietajul, cu o merdenea, pe o planșetă. Se ștanțează apoi pe deasupra cu cuțitul forme dreptunghiulare împărțite uniform. După aceasta se taie. La mijlocul fiecărei bucăți se pune apoi brînza preparată. Marginea de jos a fiecărei bucăți se unge cu ou. După aceasta se aplică partea de sus peste partea de jos. Pateurile se așază pe tăvi după care cu o formă rotundă (de dimensiunea unui ou) se presează ușor la porțiunea unde se găsește umplutura. Se unge cu ou la suprafață și se coace la foc repede în prima fază și cu foc moderat în următoarea fază.

Pateuri cu carne 548

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 547 (Pateuri cu brînză), cu deosebirea că în loc de brînză, pateurile se umplu cu carne. Carnea se prepară la fel ca pentru plăcintă cu carne (rețeta nr. 559).

Pateurile vor fi tăiate cu formă drotată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foietaj		
1	Făină	2,000	kg
2	Unt	2,000	kg
3	Sare	0,050	kg
4	Oțet	0,020	l
5	Făină (pentru turat)	0,400	kg
	Umplutură		
6	Carne de vacă fără os	1,400	kg
7	Ceapă	1,000	kg
8	Ouă	2	buc.
9	Piper	0,001	kg
10	Untură calit. I	0,200	kg
11	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Plăcintă cu brînză de Moldova și brînză de vaci proaspătă 549

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că în loc de brînză telemea de oi plăcinta se umple cu o compoziție preparată din brînză de Moldova și brînză de vaci proaspătă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Untură calit. I	1,150	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brînză de Moldova	1,800	kg
5	Brînză de vaci proaspătă	2,300	kg
6	Pîine albă	1,150	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brînză de Moldova și brînză telemea de oi 550

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că se folosește și brînză de Moldova la umplerea plăcintei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură calit. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brînză de Moldova	1,700	kg
5	Brînză telemea de oi calit. I	1,700	kg
6	Pîine albă	1,200	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

551 Plăcintă cu brînză telemea de oi

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură calit. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brînză telemea de oi calit. I	3,400	kg
5	Pîine albă	1,200	kg
6	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Din făină, apă și sare se prepară o cocă ca pentru pîine, care se lasă să se repauzeze circa 1 oră. Această cocă se împarte apoi în trei părți și părțile obținute la rîndul lor se împart și ele fiecare în cîte trei părți egale. Se unge planșeta pe care se lucrează cu untură, după care se întinde pe ea, cu merdeneaua, fiecare bucată de cocă în parte pînă ce se obține din fiecare cîte o foaie de mărimea unei farfurii obișnuite. Aceste foi se ung cu untură și se lasă să se repauzeze. Pentru fiecare două foi de mărimea unei farfurii se întinde apoi o a treia foaie de mărime normală, prin învîrtire deasupra capului și ungere permanentă cu untură. Această foaie se va potrivi ca să aibe mărimea tăvii pe care se va așeza. Se întinde apoi a doua foaie pînă la mărimea normală care se așază pe tavă. Peste ea se așază prima foaie împăturită. Se întinde apoi a treia foaie pînă la mărimea normală și peste ea se așază primele două foi împăturite. Peste foile astfel aranjate se aranjează brînza preparată prin întindere egală pe toată suprafața foii. Se păturesc apoi marginile celei de-a treia foi, astfel ca să cuprindă întreaga suprafață a plăcintei din cele patru laturi. Colțurile rămase se introduc sub foaie dîndu-i-se astfel un format rotund. Plăcinta se unge la suprafață cu untură și se introduce la cuptor cu foc potrivit. Cînd se scoate din cuptor se pulverizează pe suprafață cu puțină apă.

Umplutura se prepară astfel:

Se ia brînza și se introduce într-un vas cu apă rece pentru a se desăra. Cînd constatăm că brînza s-a desărat o scoatem din apă și o trecem prin mașina de tocat cu sită deasă. Adăugăm pîinea muiată și stoarsă, ouăle și amestecăm compoziția pînă ce devine o pastă omogenă.

552 Plăcintă cu brînză telemea de oi și brînză de vaci proaspătă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Untură calit. I	1,150	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brînză telemea de oi calit. I	1,800	kg
5	Brînză de vaci proaspătă	2,300	kg
6	Pîine albă	1,150	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcinta cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că brînza telemea de oi se amestecă cu brînza de vaci proaspătă.

Plăcintă cu brînză telemea de oi și brînză telemea topită 553

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că folosim la umplutură brînză telemea de oi în amestec cu brînză telemea topită.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură calit. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brînză telemea de oi calit. I	1,700	kg
5	Brînză telemea topită	1,700	kg
6	Pîine albă	1,200	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brînză de vaci proaspătă 554

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că la coca preparată se adaugă ouăle în momentul frămîntării ei. Brînza de vaci proaspătă se prepară astfel: se trece prin mașina de tocat cu sită deasă, după care se adaugă făina, zahărul, ouăle, răzătura de lămîie și stafidele, după care se frămîntă bine pînă ce se obține o cremă omogenă și uniformă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,300	kg
2	Untură calit. I	1,000	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Ouă (pentru cocă)	4	buc.
5	Brînză de vaci proaspătă	4,100	kg
6	Făină	0,400	kg
7	Zahăr	1,250	kg
8	Ouă (pentru brînză)	5	buc.
9	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
10	Stafide	0,200	kg
11	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Cînd se servește se pudrează deasupra cu zahăr farin.

Plăcintă cu brînză de vaci (dietetică) 555

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta „Plăcintă cu brînză de vaci și stafide" (dietetică) (rețea nr. 556), cu deosebi-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Unt	0,750	kg
3	Brînză de vaci proaspătă	4,000	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Ouă	16	buc.
5	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,150	kg
7	Lapte	1,000	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
9	Zahăr	2,400	kg
10	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 85 g.

rea că la compoziția de brînză de vaci nu se introduc stafide și griș fiert.

556 Plăcintă cu brînză de vaci și stafide (dietetică)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	2,500	kg
2	Unt	0,750	kg
3	Ouă	16	buc.
4	Brînză de vaci proaspătă	3,000	kg
5	Stafide	0,250	kg
6	Zahăr	2,400	kg
7	Griș	0,750	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
9	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,150	kg
10	Lapte	1,000	l
11	Vanilină pură	0,001	kg
12	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
13	Sare	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 95 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de făină, unt, ulei comestibil rafinat, sare, bicarbonat de sodiu, 0,075 kg răzătură de lămîie, vanilia pură, laptele fiert, 0,400 kg zahăr și 6 buc. ouă, se prepară o cocă obișnuită de lintzer. Coca rezultată se repauzează la rece timp de circa o oră după care se împarte în două părți egale. Din jumătate de cocă se întinde o foaie de dimensiuni corespunzătoare numărului de bucăți ce urmează a rezulta din rețetă. Foaia rezultată se așază apoi pe o tavă corespunzătoare, cu margini, se înțeapă la suprafață cu croșeta și se pune la copt. Cînd foaia este coaptă pe jumătate se scoate din cuptor.

În același timp se trece brînza de vaci prin mașina de tocat, cu sită rară (mare) și se fierbe bine grișul în apă. Grișul fiert se pune la răcorit. Cînd grișul fiert este numai călduț se amestecă cu brînza de vaci, cu 0,075 kg răzătură de lămîie, 8 buc. ouă, stafidele și 1,700 kg zahăr. Compoziția rezultată se întinde apoi peste foaia din tavă. Se întinde apoi și a doua parte din cocă pînă ce se obține o foaie egală în dimensiuni cu prima foaie, după care se așază și aceasta peste stratul de brînză de vaci din tavă. Se înțeapă și se unge cu ou întreaga suprafață după care se coace la foc potrivit.

După coacere și răcire se taie în bucăți dreptunghiulare sau pătrate corespunzătoare gramajului și se pudrează cu zahăr (0,300 kg).

Plăcintă cu brînză telemea topită 557

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că în loc de brînză de oi folosim brînză telemea topită.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,500	kg
2	Untură calit. I	0,900	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brînză telemea topită	3,400	kg
5	Pîine albă	1,200	kg
6	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu brînză telemea topită și brînză de vaci proaspătă 558

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că în loc de brînză telemea de oi folosim brînză telemea topită și brînză de vaci proaspătă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,600	kg
2	Untură calit. I	1,150	kg
3	Sare	0,100	kg
4	Brînză telemea topită	1,800	kg
5	Brînză de vaci proaspătă	2,300	kg
6	Pîine albă	1,150	kg
7	Ouă	13	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Plăcintă cu carne 559

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date de rețeta nr. 551 (Plăcintă cu brînză telemea de oi), cu deosebirea că plăcinta se umple în loc de brînză cu carne preparată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,250	kg
2	Sare	0,100	kg
3	Untură calit. I	0,900	kg
4	Carne de vacă calit. I fără os	3,250	kg
5	Pîine albă	0,800	kg
6	Ceapă	8,500	kg
7	Piper	0,020	kg
8	Ouă	4	buc.
9	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

Carnea se prepară astfel: se taie ceapa mărunt și se prăjește bine în ulei. Carnea se trece prin mașina de tocat cu sită rară și se introduce în tigaia cu ceapa prăjită, amestecîndu-se la un loc pînă ce se prăjește și ea. După aceasta se dă jos de pe foc și se trece încă o dată prin mașina de tocat cu sită deasă adăugîndu-se în același timp și pîine albă muiată

şi stoarsă. Se mai adaugă piperul, sarea şi ouăle după care se amestecă bine pînă ce obţinem o compoziţie omogenă.

Notă. Ceapa va fi bine prăjită, pînă la rumenire. Se consideră produse necorespunzătoare acelea care nu au ceapa prăjită bine.

560 Cozonac cu coji de portocale

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	5,200	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Drojdie de bere comprimată	0,250	kg
4	Ouă	28	buc.
5	Unt	0,500	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
7	Vanilie batoane	0,002	kg
8	Zahăr	1,300	kg
9	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,100	kg
10	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,800	kg
11	Esenţă de rom	0,005	l
12	Sare	0,100	kg
13	Unt (pentru forme)	0,150	kg
14	Zahăr (pentru forme)	0,150	kg
15	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 563 (Cozonac cu stafide), cu deosebirea că se introduc coji de portocale confiate tocate şi puţin uscate, în loc de stafide.

561 Cozonac cu mac

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,350	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere	0,200	kg
4	Ouă	18	buc.
5	Unt	0,500	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
7	Zahăr	0,750	kg
8	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,100	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Sare	0,100	kg
11	Ulei comestibil rafinat (pt. uns)	0,050	l
12	Ouă (pentru uns)	3	buc.
13	Mac	2,100	kg
14	Zahăr	2,000	kg
15	Lapte	1,000	l
16	Pesmet alb	0,400	kg
17	Stafide	0,300	kg
18	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se va prepara conform indicaţiilor date la reţeta nr. 563 (Cozonac cu stafide), cu deosebirea că coca se umple cu cremă de mac.

Crema de mac se prepară astfel: se pune laptele la fiert. După ce a dat în fiert se opăreşte cu el pesmetul şi se adaugă apoi zahărul. Se adaugă apoi macul trecut prin maşină, vanilina pură şi stafidele amestecîndu-se bine. Coca se taie în bucăţi corespunzătoare gramajului după care se întinde fiecare bucată într-o

foaie groasă de circa 1 cm. Peste această foaie se întinde crema de mac. Se rulează apoi coca în formă de batoane sau cornuri. Se coace la foc potrivit.

Cozonac cu nuci 562

Modul de preparare:

Se prepară la fel ca și cozonacul cu stafide (rețeta nr. 563), cu deosebirea că în loc de stafide folosim cremă de nuci. Coca se lasă mai tare pentru a fi mai rezistentă. Crema de nuci se prepară astfel: miezul de nucă se trece prin mașină, laptele se pune la fiert și cînd clocotește se opărește cu el pesmetul. Se adaugă la compoziție zahărul pentru a se topi. Se amestecă bine, după care se adaugă nucile măcinate, scorțișoara, răzătura de lămîie, stafidele și vanilina pură și se amestecă pînă cînd se obține o cremă omogenă. Coca se taie în bucăți corespunzătoare gramajului după care fiecare bucată se întinde într-o foaie groasă de circa 1 cm peste care se întinde crema de nuci. Se rulează coca. Coca se poate rula în formă de baton sau corn.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,800	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Drojdie de bere	0,200	kg
4	Zahăr	0,900	kg
5	Ouă	24	buc.
6	Unt	0,500	kg
7	Sare	0,100	kg
8	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,150	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
11	Nuci miez	1,800	kg
12	Zahăr	1,800	kg
13	Scorțișoară	0,020	kg
14	Stafide	0,400	kg
15	Lapte	1,000	l
16	Pesmet alb	0,300	kg
17	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,100	kg
18	Vanilină pură	0,001	kg
19	Ouă (pentru uns)	4	buc.
20	Nuci miez (pentru decor)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Cozonac cu stafide 563

Modul de preparare:

Din lapte, drojdie și o parte din făină pregătim o maia obișnuită. Între timp se amestecă ouăle cu zahărul, vanilia batoane, răzătura de lămîie, esența de rom și sarea. Cînd maiaua a crescut se încălzește compoziția cu ouă după care se frămîn-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	5,400	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Drojdie de bere	0,300	kg
4	Zahăr	1,400	kg
5	Ouă	22	buc.
6	Unt	0,400	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
8	Sare	0,100	kg
9	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,150	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
10	Stafide	0,500	kg
11	Esenţă de rom	0,005	l
12	Zahăr (pentru forme)	0,400	kg
13	Vanilie batoane	0,003	kg
14	Unt (pentru forme)	0,150	kg
15	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

tă coca amestecîndu-se maiaua cu compoziţia şi restul de făină. La coca frămîntată se adaugă untul şi uleiul, stafidele şi se pune din nou la crescut. Coca crescută se dă înapoi printr-o uşoară frămîntare şi se lasă din nou să crească puţin. Între timp se ung formele cu unt (înmuiat puţin la foc), apoi se toarnă zahărul dintr-o formă în alta pentru a se lipi de forme. Porţionăm coca, o întindem în fitile, o răsucim şi o introducem în forme. Punem coca din nou la crescut.

După ce a crescut se unge fiecare cozonac cu ou pe suprafaţă şi se coace la o temperatură moderată.

Notă. Fitilele de cocă se împletesc între ele şi numai după aceea coca se introduce în formele unse.

564 Cozonac moldovenesc

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (pentru opărit făina)	1,200	l
2	Lapte (pentru maia şi aluat)	0,900	l
3	Făină (pentru opărit)	0,600	kg
4	Drojdie de bere comprimată	0,400	kg
5	Făină (pentru aluat)	4,300	kg
6	Ouă (40 gălbenuşuri)	20	buc.
7	Zahăr	1,600	kg
8	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,250	kg
9	Vanilină pură	0,0025	kg
10	Ulei comestibil rafinat	1,100	l
11	Stafide	0,200	kg
12	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,300	kg
13	Unt (pentru forme)	0,300	kg
14	Ouă (pentru uns)	3	buc.
15	Zahăr (pentru forme)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Cantitatea de 1,200 l lapte se pune la fiert. Cînd acesta clocoteşte se opăreşte cu el cantitatea de 0,600 kg făină.

Din 0,800 kg făină, 0,500 l lapte şi drojdia de bere comprimată, pregătim o maia obişnuită pe care o punem la crescut.

În 0,400 l lapte dizolvăm zahărul adăugind in el gălbenuşurile, vanilina pură şi răzătura de lămîie. După aceea compoziţia se frămîntă cu coca opărită. Se adaugă maiaua crescută şi se frămîntă bine. Cînd frămîntatul este complet se adaugă uleiul călduţ amestecîndu-se pînă la omogenizare, după care se pune la dospit. După dospire aluatul se refrămîntă (se dă îndărăt) şi se pune din nou la crescut. Cînd aluatul a crescut 50%, se porţionează corespunzător gramajului şi se pune la forme unse cu unt (coca întîi se întinde în două fitile groase, se împletesc, după care se pune la forme). Cojile de portocale tăiate

mărunt și stafidele se adaugă în cocă o dată cu uleiul călduț. Coca pusă în forme conice înalte se unge la suprafață cu ou și se presară cu zahăr.
Se coace la foc potrivit.

Cozonac simplu 565

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date de rețeta nr. 563 (Cozonac cu stafide).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	5,750	kg
2	Lapte	1,500	l
3	Drojdie de bere	0,350	kg
4	Zahăr	1,450	kg
5	Ouă	25	buc.
6	Ulei comestibil rafinat	0,700	l
7	Untură (sau margarină)	0,300	kg
8	Untură (sau margarină pentru forme)	0,150	kg
9	Sare	0,100	kg
10	Vanilină pură	0,002	kg
11	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,250	kg
12	Zahăr (pentru forme)	0,400	kg
13	Ouă (pentru uns)	3	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

FURSECURI

566 Belgnet oranj (la chese)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,750	kg
2	Zahăr	0,850	kg
3	Făină	0,250	kg
4	Fructe confiate asortate	0,400	kg
5	Ouă (24 albuşuri)	12	buc.
6	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Miezul de nucă se macină pudră şi se amestecă cu 0,350 kg zahăr farin şi 0,150 kg făină. Albuşurile se bat bine cu 0,150 zahăr tos şi vanilină pură, după care se introduce amestecul de nuci împreună cu 0,200 kg coji de portocale confiate tăiate mărunt şi se amestecă lejer. Se toarnă apoi la chese de hîrtie, mici. Deasupra se decorează fiecare bucată cu coajă de portocală. Se coc la temperatură redusă.

567 Bezele pentru pomul de iarnă (diferite forme)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (172 albuşuri)	86	buc.
2	Zahăr	10,750	kg
3	Vanilină pură	0,0015	kg
4	Culori alimentare diferite	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Din zahăr se opreşte 500 g, restul de zahăr se pune la fiert pînă la proba „aproape de caramel".

Între timp se spumează albuşurile la care se adaugă apoi 500 g zahăr. Se introduce zahărul fiert în albuşul bătut, prin turnare, în fir subţire. Se procedează apoi la modelarea bezelelor cu poşul prevăzut cu un şpriţ. Modelarea este în funcţie de fantezia lucrătorului cofetar (forme rotunde, ovale, cerculeţe sau imitaţii deosebite de flori, păsări, iepuraşi etc.).

Capsule pistache şi oranj

568

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turceşti	0,500	kg
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,150	l
5	Ouă	18	buc.
6	Esenţă de migdale	0,005	l
7	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,100	kg
8	Zahăr farin	0,150	kg
9	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Alunele cojite şi albite se macină pudră şi se bat împreună cu zahărul şi gălbenuşurile de ou după care se colorează compoziţia în oranj pal (pentru capsule oranj).

Separat se bat albuşurile cu puţin zahăr apoi se amestecă cu compoziţia de gălbenuşuri. Se adaugă apoi făina, uleiul şi cojile de portocale confiate tocate şi se amestecă bine compoziţia. Se toarnă apoi la beghine mici ovale, îmbrăcate în interior cu hîrtie şi se pun la foc potrivit. După coacere şi răcire se desfac de hîrtie şi se taie în bucăţi mici şi se pudrează cu zahăr farin amestecat în prealabil cu vanilină pură. Se pun apoi la capse îmbrăcate cu hîrtie în interior.

Capsulele pistache se prepară la fel ca şi capsulele oranj, colorîndu-se însă compoziţia de gălbenuşuri în culoare verde (fistic).

Ciupercuţe

569

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	5,650	kg
2	Nuci miez	2,800	kg
3	Ouă	43	buc.
4	Făină	1,500	kg
5	Vanilină pură	0,0015	kg
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Din 2,800 kg miez de nucă, 4,200 kg zahăr, 43 buc. gălbenuşuri, 14 buc. albuşuri, vanilina pură şi răzătura de lămîie se prepară o compoziţie ca pentru pricomigdale (vezi reţeta nr. 530), cu deosebirea că compoziţia nu se înfierbîntă prea tare. După încălzirea compoziţiei se adaugă făina şi se amestecă din nou pînă la omogenizare. Se toarnă apoi compoziţia pe hîrtie cu ajutorul unui poş cu dui format rotund semisferic. Se coace la foc potrivit. Din cantitatea de 1,450 kg zahăr şi 29 buc. albuşuri se prepară o compoziţie de meringue obişnuită. Compoziţia rezultată se toarnă pe hîrtie, în formă conică astfel încît să se imite codiţele de ciuperci. Se usucă în cuptor la foc redus. Aceste codiţe se lipesc apoi pe partea de jos a pricomigdalelor (partea care a fost lipită de hîrtie), astfel încît să capete aspectul unei ciupercuţe.

570 Cornețele din langues de chats cu fondant și cremă de cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cornețele din langues de chats (rețeta nr. 48)	1,000	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,600	kg
3	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,600	kg
4	Barot granulat din nuci — diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Modul de preparare:

Cornețelele se umplu cu cremă de cacao și se glasează în fondant, pentru a nu se mai vedea crema. Peste fondant, înainte de a se întări, se decorează cu barot granulat din nuci — diferite culori (verde).

571 Cornete sau țigarete din langues de chats cu cremă și ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cornețele sau țigarete din langues de chats (rețeta nr. 48)	1,000	kg
2	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 62)	1,800	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
4	Barot granulat din nuci — diferite culori (fistic) (rețeta nr. 6)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 570 (cornețele din langues de chats cu fondant și cremă de cacao), cu deosebirea că la cornete se glasează suprafața, iar la țigarete se glasează capetele în ciocolată.

572 Cornete, țigarete, petale, ruibane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cornete, țigarete din langues de chats (rețeta nr. 48)	1,000	kg
2	Nuci miez (barotate)	0,100	kg
3	Fructe confiate asortate	0,100	kg
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,100	kg
5	Cremă de cacao nr. II (rețeta nr. 63)	0,750	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția de langues de chats se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 48. După preparare, compoziția se împarte în *patru părți pentru cele* patru sorturi de fursecuri. Pentru cornete, țigarete, petale-urechiușe, se toarnă compoziția pe tăvi unse cu ulei, în format rotund și se pune la copt. După coacere fiecare sortiment se modelează în

stare caldă, dîndu-li-se forma specifică sortului respectiv. Petalele şi urechiuşele se decorează la mijloc cu o bucată de fructă confiată. Ruibanele se toarnă în format lung şi se dau cu barot din nuci. După coacere, în stare caldă, se răsucesc pe beţişoare rotunde (de mărimea unui creion) dîndu-li-se forma de spirale. Cornețelele şi ţigaretele se umplu cu cremă de cacao şi se pun la rece. După răcire, cornețelele se glasează în ciocolată cuvertură preparată, iar ţigaretele se dau în barot din fondant cu cacao la ambele capete; la mijloc se stropesc cu ciocolată cuvertură. De asemenea petalele şi urechiuşele se glasează pe margini cu ciocolată cuvertură.

Cornuleţe cu nuci (în barot) 573

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,150	kg
2	Zahăr	1,100	kg
3	Ouă (22 albuşuri)	11	buc.
4	Făină	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	*Barot granulat din nuci* diferite culori (maron) (reţeta nr. 6)	0,700	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Se amestecă 1,150 kg *miez de nucă cu zahăr*, vanilina pură şi albuşurile de ou după care se rafinează întreaga compoziţie la maşina cu valţuri. După rafinarea compoziţiei se adaugă făina. În laboratoarele neînzestrate cu maşină cu valţuri se procedează după cum urmează: miezul de nucă se trece prin maşina de nuci, se adaugă zahărul şi albuşurile şi se încălzesc puţin. După răcirea compoziţiei se dresează în bucăţi mici în formă de bastonaşe cu capetele ascuţite. Se dau prin barot granulat de nuci, apoi se dă formatul de cornuleţ. Se coc la un foc potrivit.

Cornuleţe şi cuibuleţe din susan 574

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	2,000	kg
2	Zahăr	2,000	kg
3	Ouă	20	buc.
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	*Răzătură de lămîie* (reţeta nr. 177)	0,050	kg
6	Făină	0,300	kg
7	Susan (decor)	1,000	kg
8	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	0,150	kg
9	Glucoză	0,150	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Susanul se spală şi se usucă la cuptor. Se amestecă zahărul cu susanul împreună cu circa 15 buc. ouă, după care se rafinează la maşina cu valţuri. După rafinarea compoziţiei, se adaugă restul de ouă, vanilina pură, răzătura de lămîie şi făina.

Se dresează, la mînă, cornuleţe şi cuibuleţe care se dau prin susan.

Se coc la temperatură medie.
Cu glucoza subțiată cu puțină apă și încălzită puțin se pensulează acest fursec, în momentul scoaterii din cuptor.

575 Cuibulețe cu nuci (în barot)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr	1,050	kg
3	Ouă (22 albușuri)	11	buc
4	Făină	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Barot granulat din nuci maron (rețeta nr. 7)	0,700	kg
7	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Modul de preparare:

Prepararea compoziției cuibulețelor cu nuci se face la fel ca și cea a cornulețelor cu nuci (a se vedea rețeta nr. 573).

Dresatul cuibulețelor se face astfel: se taie din compoziția preparatului bucăți mici uniforme. Se rotunjesc după care se barotează (înainte de barotare se dau prin albuș de ou).

În timp ce se aranjează pe tavă se turtesc puțin și li se face un gol la mijloc, dîndu-li-se astfel înfățișarea de cuibulețe. După coacere și răcire, se introduce, cu ajutorul unui cornet, fondant colorat.

576 Crochete de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,450	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	0,700	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,100	kg
5	Ouă (14 gălbenușuri)	7	buc.
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Cremă de cacao nr. III (rețeta nr. 63)	0,650	kg
9	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția de crochete se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), se toarnă pe hîrtie în format oval și se coace la o temperatură medie. După coacere și răcire se umplu cu cremă de cacao.

Se decorează apoi cu ciocolată cuvertură în format „careuri".

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,600	kg
2	Zahăr farin	0,300	kg
3	Ouă (10 gălbenușuri)	5	buc.
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,015	kg
6	Marmeladă superioară	0,500	kg
7	Făină	1,200	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,010	kg
9	Nuci miez	0,600	kg
10	Zahăr	0,900	kg
11	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
12	Făină	0,150	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

Se amestecă untul, zahărul farin, răzătura de lămîie, vanilina pură și bicarbonatul, pînă ce compoziția se alifiază bine, după care se adaugă gălbenușurile și se amestecă. Se adaugă apoi făina și se amestecă compoziția pînă la omogenizare.

Se întinde compoziția rezultată pe tăvi cu margini. Se înțeapă rar cu croșeta. Se introduce la copt și se coace numai pe jumătate. După aceasta se unge foaia cu marmeladă, în stare caldă. După ce s-a uns foaia cu marmeladă, se va pune pe toată suprafața ei compoziția din miez de nuci făcută barot și se amestecă cu zahărul tos și cu albușurile de ouă.

Se înfierbîntă pe foc, mestecîndu-se continuu, după care i se adaugă făină repartizată în acest scop (0,150 kg) și se amestecă pînă la omogenizare. Încă în stare caldă se toarnă peste foile unse cu marmeladă, întinzîndu-se uniform pe toată suprafață foilor. Se introduce din nou la copt. După coacere se taie în bucăți mici pătrate sau dreptunghiulare. Porționarea se va face în stare caldă.

„Four-foit" (șase sortimente: cornulețe cu marmeladă, cravate, grileuri, ochelari, papioane cu susan, romburi cu susan) 578

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	3,000	kg
2	Unt	3,000	kg
3	Făină (pentru unt)	0,300	kg
4	Făină (pentru turat)	0,500	kg
5	Sare	0,100	kg
6	Oțet	0,030	l
7	Zahăr farin	0,400	kg
8	Susan	0,100	kg
9	Marmeladă superioară	0,150	kg
10	Ouă	1	buc

Rezultă produs finit: 6 kg.

Aceste fursecuri au fost grupate într-o singură rețetă, avîndu-se în vedere că ele diferă între ele numai ca format. Unele din ele au mici adăugiri ca: susan, miez de nucă sau marmeladă fină. Obișnuit se vor prepara toate cele șase sorturi o dată.

1. Cornulețe cu marmeladă:
Se întinde o foaie subțire, care se taie apoi în triunghiuri mici. La mijlocul lor se pune cu poșul marmeladă, după care se răsucesc la fel ca cornurile de patiserie.

2. Cravate:
Se procedează la fel ca la cornulețele cu marmeladă, după care se dau prin zahăr pentru a se glasa la cuptor și se așază pe tăvi uscate în formă de muchii. După coacere vor semăna cu o cravată în formă de fundă.

3. Grileuri.
Aceste fursecuri se pot prepara numai pe matriță specială, care va da aspectul acestui sortiment, aspect de „grătar perforat".

Foietajul întins în formă de foaie, ca pentru pateuri, se taie cu o formă rotundă, se dă prin zahăr farin, după care se presează cu merdeneaua în lungime pe matrița de grileuri pentru a se perfora. Matrița se pudrează de fiecare dată cu zahăr farin, în timpul acestei operații.

4. Ochelari.
Se întinde o foaie mai subțire, după care se taie în fîșii ceva mai late ca acele pentru cravate. Se rulează apoi ambele margini în lungime spre mijloc.

Se taie ruloul în bucăți subțiri care apoi se bat în zahăr farin. Se așază pe tavă turtindu-se puțin cu mîna fiecare bucată în parte. Tăvile vor fi uscate. Se pun la foc potrivit. După coacere și răcire ele devin glasate.

5. Papioane cu susan.
Foietajul se întinde într-o foaie groasă de circa 5—7 mm.

Se taie apoi fîșii late de 8 cm și se ung la suprafață cu ou, după care se dau prin susan. Se răsucesc la mijloc și se așază în lungime pe o tavă umedă. Se pun la copt la foc potrivit.

6. Romburi sau dreptunghiuri cu susan.
Foaia întinsă se unge cu ou, după care se presară peste ea susanul. Apoi se porționează în formă de triunghiuri mici.

579 Four-stafide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,550	kg
2	Zahăr	0,700	kg
3	Făină	0,650	kg
4	Stafide	0,450	kg
5	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Untul cu zahărul se bat cu telul, introducîndu-se treptat cele 10 albușuri și vanilina pură. Se introduc apoi stafidele și făina mestecîndu-se ușor pentru a rămîne compoziția lejeră.

Se toarnă apoi pe tăvi unse, cu un poș cu dui mare, după care se introduce la cuptor, cu o

temperatură potrivită (dacă nu se întinde suficient compoziţia pe tavă se bate puţin tava pentru ca fursecurile să se subţieze). Cînd s-au colorat pe marghini, formînd un cerc rumen, se scot cu sistra de pe tavă şi se pun cu faţa în jos în beghine mici ovale, dîndu-li-se astfel forma de olane.

Foursecuri cu stafide 580

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Ouă (16 albuşuri)	8	buc.
3	Făină	0,850	kg
4	Zahăr farin	0,700	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,020	kg
7	Stafide	0,600	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
9	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Zahărul farin, untul, vanilina pură, răzătura de lămîie, se introduc într-un căzănel şi se alifiază cu telul pînă ce compoziţia devine spumoasă.

Se introduc treptat albuşurile după care se amestecă compoziţia şi cu făina. La urmă se adaugă în compoziţie stafidele.

Se toarnă pe tăvi unse cu ulei şi uşor prăfuite cu făină ajutaţi de un poş cu un dui mijlociu. Caracteristicile acestui fursec, faţă de alte sortimente asemănătoare, sînt următoarele: sînt puţin bombate, subţiindu-se spre margini. Marginile acestui fursec vor apărea rumenite, iar mijlocul lor va fi puţin colorat ca la langues de chats.

Frunze de portocală 581

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,600	kg
2	Zahăr	0,800	kg
3	Făină	0.150	kg
4	*Ouă (16 albuşuri)*	*8*	buc.
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	0,550	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Nucile se macină mărunt la maşină (pudră). Albuşurile se bat, introducîndu-se treptat zahărul, ca la compoziţia de merengues.

Se introduc apoi miezul de nuci măcinat şi făina *mestecîndu-se uşor*. Din compoziţia rezultată se modelează apoi frunzele cu ajutorul unui şablon (formă de frunză). Modelarea se face pe tăvi unse cu ulei şi prăfuite cu făină. Se coace la foc potrivit. După coacere şi răcire se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, pe partea care a fost pe tavă.

582 Frunze de stejar cu ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr	1,100	kg
3	Ouă (30 albuşuri)	15	buc.
4	Făină	0,500	kg
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,700	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 581 (Frunze de portocală), cu deosebirea că modelul frunzei va fi de stejar.

583 Frunze de stejar cu fondant

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,450	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Ouă (12 albuşuri)	6	buc.
4	Făină	0,250	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,100	kg
8	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	1,600	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Se prepară conform indicaţiilor date la reţeta nr. 581, cu deosebirea că modelul frunzei va fi de stejar, iar glazura va fi de fondant.

584 Chec (la forme ovale)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,500	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Zahăr farin	0,800	kg
5	Răzătură de lămâie (reţeta nr. 177)	0,030	kg
6	Ouă (24 gălbenuşuri)	12	buc.
7	Făină	1,350	kg
8	Ouă (24 albuşuri)	12	buc.
9	Zahăr (pentru albuşuri)	0,200	kg
10	Fructe confiate asortate	2,000	kg
11	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,050	l
12	Făină (pentru forme)	0,050	kg
13	Zahăr farin	0,250	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 585 (Chec turnat la chese), cu deosebirea că această compoziţie se toarnă la forme (beghine ovale) mici, unse cu ulei, prăfuite cu făină.

După ce s-au copt şi s-au răcit se scot din forme şi se taie în bucăţi cît mai mici. Apoi se pudrează cu zahăr farin.

Chec (turnat la chese) 585

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,500	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,000	l
3	Zahăr farin	0,800	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Răzătură de lămîie (reteta nr. 177)	0,030	kg
6	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
7	Făină	1,350	kg
8	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
9	*Zahăr*	*0,200*	*kg*
10	Fructe confiate asortate	2,000	kg
11	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Se amestecă untul cu uleiul, zahărul farin, vanilina pură și răzătura de lămîie pînă ce compoziția devine o cremă alifioasă. În timpul mestecării compoziției se adaugă treptat gălbenușurile de ou. În același timp se bat albușurile la care se adaugă zahărul tos, după care se mestecă lejer cu restul compoziției. Se adaugă apoi fructele confiate, tăiate în bucăți mici și făina cernută, amestecîndu-se compoziția pînă la omogenizare. Compoziția se toarnă apoi cu poșul, cu dui mare, în chese mici de bombonerie și se pune la copt.

După coacere și răcire se pudrează checul cu zahăr farin. Se pun în vînzare cu chesele respective.

Langues de chats (biscuiți pentru înghețată) 586

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	*Zahăr*	*0,800*	*kg*
2	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	*Zahăr (pt. albușuri)*	0,200	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
8	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 2,100 kg.

Se amestecă 0,800 kg zahăr cu 1,000 kg frișcă *pînă ce se topește zahărul*. Se amestecă apoi cu făina cernută pînă la omogenizarea compoziției. În același timp se *bat albușurile cu zahărul* prevăzut în acest scop, după care se amestecă ușor cu compoziția de mai sus.

Se toarnă cu poșul prevăzut cu un dui mic (denumit dui de langues de chats) batoane lungi de 5—6 cm, pe tăvi unse subțire cu ulei și prăfuite cu făină.

Caracteristicile acestui produs sînt: să fie subțiri și plate, să aibă marginile de jur împrejur rumene, iar mijlocul să rămînă mai puțin rumen.

587 Lintzer cu nuci şi marmeladă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	1,900	kg
4	Nuci miez (pentru barotat)	0,300	kg
5	Ouă (12 gălbenuşuri)	6	buc.
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg
8	Bicarbonat de sodiu	0,025	kg
9	Lapte	0,250	l
10	Marmeladă superioară	1,000	kg
11	Fondant alb de patiserie (reţeta nr. 100)	0,750	kg
12	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (reţeta nr. 6)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Din cantitatea de unt, zahăr, ouă, vanilină pură, răzătură de lămîie, bicarbonat de sodiu, lapte şi făină se prepară un lintzer obişnuit.

Coca rezultată se întinde uniform cu merdeneaua, după care se taie în ştraifuri subţiri late de circa 3—4 cm. Ştraifurile se aranjează pe tavă şi se coc la foc potrivit. După coacere şi răcire se umplu două cîte două fişii la un loc cu marmeladă amestecată cu miez de nucă prăjită (barot). Ştraifurile umplute se ung apoi la suprafaţă cu un strat subţire de marmeladă, după care se glasează cu fondant alb de patiserie. Deasupra glazura de fondant, se decorează cu barot granulat din nuci (verde) după care se taie în bucăţi mici.

588 Napolitane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vafele (foi de tort)	0,600	kg
2	Cremă de cacao nr. I (reţeta nr. 61)	1,600	kg
3	Ciocolată cuvertură (pentru glasat)	0,450	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Foile de vafele vor fi umplute cu cremă de cacao, astfel încît să avem cinci rînduri de foi vafele cu patru rînduri de cremă. Se pun la rece. După îngheţare se vor tăia în bucăţi mici pătrate de circa $2^1/_2 \times 2^1/_2$ cm. După porţionare se vor glasa, foarte subţire, cu ciocolată cuvertură $^1/_2$ din suprafaţa fiecărei bucăţi (pe colţ).

589 Paine Hollandaise

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	0,750	kg
2	Nuci miez	0,350	kg

Modul de preparare:

Compoziţia se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 530 (Pricomigdale cu marmeladă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Ouă (16 albușuri)	8	buc.
4	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

În cazul în care preparatul se trece prin mașina cu valțuri, acesta se toarnă pe tăvi fără a fi încălzit. După ce nucile sînt trecute prin mașina de nuci se amestecă cu zahărul și se pun la încălzit pentru a se topi zahărul. Preparatul trebuie *să aibă o consistență ca aceea a pricomigdalelor.*

Compoziția rezultată se toarnă apoi pe hîrtie în format lung și se introduce în dumanul cald timp de circa 1 oră pentru a prinde coajă.

Înainte de a fi introduse în cuptor se crestează ușor în lungime cu un cuțitaș cu vîrful ascuțit.

În timpul coacerii, prin crăpătura făcută cu cuțitul se dezvoltă o înflorire mică ca la brioșii de patiserie, dîndu-i-se astfel aspectul caracteristic al produsului.

Paine Russe

590

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Nuci miez (pentru *barotat)*	0,400	kg
3	Unt	0,200	kg
4	Lapte	0,400	l
5	Făină	0,300	kg
6	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
7	Cremă de cacao nr. 11 (rețeta nr. 62)	1,300	kg
8	Barot granulat din nuci (maron) (rețeta nr. 7)	0,100	kg
9	Zahăr (pentru albușuri)	0,150	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
11	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Înainte de prepararea *produsului se vor barota* nucile foarte mărunt. Acest lucru se face pentru a se da posibilitatea ca rularea, sub formă de țigarete, să se facă ușor, cînd produsul este preparat și copt.

Zahărul se topește în lapte, după care se adaugă *nucile barotate* mărunt, untul înmuiat puțin, culoarea roșie și făina și se amestecă bine compoziția. Albușurile bătute se amestecă apoi cu compoziția de mai sus ușor cu o lingură de lemn. Se toarnă apoi compoziția pe tăvi unse cu ulei prăfuite puțin cu făină cu ajutorul unui poș cu dui potrivit.

Dacă este necesar se bat puțin tăvile pentru a se lăți preparatul. Se pune la copt la foc potrivit. Cînd preparatul s-a rumenit pe margini, se scoate bucată cu bucată din cuptor și se rulează în formă de țigarete cu ajutorul unui bețișor.

Se introduce apoi crema de cacao în aceste țigarete barotîndu-se capetele fiecărei țigarete cu barot granulat din nuci (maro).

591 Paleuri cu cremă de cacao glasate în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,400	kg
2	Zahăr farin	0,400	kg
3	Ouă	7	buc.
4	Răzătură de lămiie (reţeta nr. 177)	0,020	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Făină	0,600	kg
7	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	0,400	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziţia se prepară conform indicaţiilor date la reţeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao şi fondant), cu deosebirea că fiecare fursec se glasează 1/2 în ciocolată.

592 Paleuri cu cremă de cacao şi fondant

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (24 gălbenuşuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămiie (reţeta nr. 177)	0,020	kg
7	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	0,700	kg
8	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	0,800	kg

Rezultă produs finit: 3,500 kg.

Modul de preparare:

Untul se amestecă cu zahărul farin şi se încălzeşte puţin pentru a se putea alifia prin amestecarea compoziţiei cu telul. Se adaugă apoi vanilina pură, răzătura de lămiie şi gălbenuşurile de ou, continuîndu-se amestecarea compoziţiei.

Se adaugă apoi făina cernută amestecînd pînă la omogenizare. Compoziţia se toarnă apoi pe hîrtie cu poşul, cu dui mic, în bucăţi mici în forme rotunde de potcoave, perişoare etc.

La turnarea acestora pe hîrtie se va ţine cont că ele vor fi împerecheate două cîte două. Se coc la foc potrivit. După coacere şi răcire se umplu, cîte două, cu cremă de cacao, după care vor fi decorate şi glasate în fondant de cacao. Fondantul nu va fi prea fierbinte pentru a-şi păstra luciul.

Acest fursec se va turna în forme cît mai mici.

Paleuri cu jumătăți de nuci

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), cu deosebirea că din compoziție se vor turna paleuri puțin mai mari, peste care se vor așeza jumătăți de nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,750	kg
2	Zahăr farin	0,750	kg
3	Făină	1,100	kg
4	Ouă (28 gălbenușuri)	14	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Nuci miez (jumătăți)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Paleuri cu marmeladă (cu decor de fondant)

Modul de preparare:

Paleurile cu marmeladă se prepară la fel ca și paleurile cu cremă de cacao și fondant (rețeta nr. 592), cu deosebirea că se umplu cu marmeladă fină, legată bine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Marmeladă specială	1,600	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

Paleuri cu nuci (barotate)

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant). Compoziția se va turna în format rotund și de batonașe, puțin mai mari. Peste ele se va da cu barot granulat din nuci maron care în prealabil a fost trecut prin ciur.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,750	kg
2	Zahăr farin	0,750	kg
3	Făină	1,100	kg
4	Ouă (24 albușuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Barot granulat din nuci (maron) (rețeta nr. 7)	0,500	kg
7	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

În cazul în care, din cauza temperaturii nepotrivite, compoziția turnată în bucăți se întărește, ea se va introduce circa 10 secunde în cuptor pentru a se înmuia și a putea să se încarce cu barotul granulat din nuci maron.

Se coace la foc potrivit.

596 Paleuri cu nuci glasate în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,450	kg
2	Zahăr farin	0,450	kg
3	Ouă	7	buc.
4	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
5	Vanilină pură	0,0003	kg
6	Făină	0,700	kg
7	*Nuci miez (pentru barot)*	0,400	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), cu deosebirea că se toarnă din ea batonașe lungi, peste care se dă cu barot de nuci. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire se glasează *cu lama cuțitului partea* care a fost pe hîrtie, în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

597 Paleuri cu nuci și fondant de cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Nuci miez (pentru barot)	0,600	kg
8	Fondant de cacao nr. I (rețeta nr. 102)	2,000	kg

Rezultă produs finit: 4,500 kg.

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant). Din ea se toarnă batonașe lungi de circa 3—4 cm peste care se dă *apoi cu barot de nuci*. Se coace la foc potrivit.

După coacere și răcire se glasează în fondant de cacao fiecare bucată în parte, pe partea care *a fost pe hîrtie*.

Fondantul nu va fi prea fierbinte, pentru a-și menține fața lucioasă.

Paleuri cu portocale

598

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant), cu deosebirea că se amestecă și cu coji de portocale tocate mărunt.

În loc să fie turnate pe hîrtie, ele se toarnă pe o tavă unsă cu ulei și prăfuită cu făină pentru a-și căpăta o dunguliță aurie pe margine. Fursecurile vor fi turnate puțin mai mari.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,050	kg
6	Ouă	7	buc.
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,550	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
9	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Paleuri cu susan

599

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 592 (Paleuri cu cremă de cacao și fondant); se toarnă cu duiul pe o hîrtie în bucăți rotunde ceva mai mari.

Peste suprafața fursecurilor se dă cu susan, care mai înainte a fost spălat și uscat la cuptor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,700	kg
3	Făină	1,000	kg
4	Ouă (24 gălbenușuri)	12	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Susan	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Pentru lipirea susanului pe fursecuri se va proceda la fel ca la rețeta nr. 595 (Paleuri cu nuci barotate).

Petit plomchec (la chese)

600

Modul de preparare:

Compoziția se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 585 (chec turnat la chese), cu deosebirea că fructele se taie mărunt, pentru ca compoziția să

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,450	kg
2	Zahăr	0,450	kg
3	Făină	0,600	kg
4	Ouă (20 gălbenușuri)	10	buc.
5	Fructe confiate asortate	0,600	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

poată fi turnată cu poşul la chese mici de hîrtie. Se coace la foc potrivit.

Se pun în desfacere cu chese.

601 Pişcoturi de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (100 albuşuri)	50	buc.
2	Zahăr	10,000	kg
3	Vanilină pură	0,0025	kg
4	Cacao	0,500	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,200	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 608 (Rojeuri de ciocolată), cu deosebirea că în compoziţie nu se mai adaugă miez de nucă.

Modelarea acestor fursecuri se face cu poşul cu un dui format lung ca pentru pişcoturi.

Turnatul (modelarea) se face de asemenea pe tăvi unse cu ulei şi prăfuite cu făină. Se coc la foc potrivit. Înainte de a se coace se *usucă puţin în duman.*

602 Pişcoturi de şampanie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	34	buc.
2	Zahăr	1,200	kg
3	Făină	1,300	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Zahăr farin	0,180	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Se aleg albuşurile de gălbenuşuri. În acest timp 1,000 kg zahăr se introduce la cuptor pentru a se înfierbînta. Se bat albuşurile la care se adaugă restul de zahăr de 0,200 kg. Cînd albuşul este bătut se adaugă zahărul înfierbîntat în cuptor şi vanilina pură, amestecîndu-se bine cu telul. În acelaşi timp se bat puţin gălbenuşurile. Se amestecă apoi treptat cu albuşurile bătute. Amestecul se va face foarte lejer adăugîndu-se treptat şi făina cernută. Compoziţia se toarnă cu ajutorul unui poş, prevăzut cu dui, pe fîşii de hîrtie late de circa 13 cm, în format de batoane. Se pudrează apoi la suprafaţă cu zahăr farin şi se introduc la cuptor.

După coacere şi răcire se desprind cu cuţitul de pe hîrtie.

Pricomigdale cu marmeladă

603

Modul de preparare:

Compoziția se prepară la fel ca pentru rețeta nr. 530 (Pricomigdale mari), cu deosebirea că pricomigdalele preparate pentru fursecuri vor fi turnate foarte mici, mai ales că se lipesc cu marmeladă două cîte două. Formatul prigomigdalelor fursec poate fi rotund sau oval. Aspectul va fi lucios și cu crăpături mici. Se coc la foc potrivit, iar ușa cuptorului va fi puțin întredeschisă.

Dacă ușa cuptorului nu se lasă întredeschisă, pricomigdalele se înăbușe, nu cresc frumos, nu crapă suprafața cum trebuie și nu vor avea luciu.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,000	kg
2	Zahăr	1,500	kg
3	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
4	Făină	0,150	kg
5	Marmeladă superioară	0,450	kg
6	Vanilină pură	0,0002	kg
7	Zahăr farin	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Pricomigdale din migdale

604

Modul de preparare:

Migdalele se opăresc și se curăță de pielița interioară după care se pun la uscat. După uscare se macină la mașina cu valțuri împreună cu zahărul și 3—4 albușuri de ou. Se procedează în continuare ca la pricomigdalele cu nuci.

Compoziția preparată se toarnă pe hîrtie în format rotund sau lung. Se decorează fiecare fursec cu cîte o jumătate de migdală albă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Migdale albe (rețeta nr. 144)	0,850	kg
2	Zahăr	1,250	kg
3	Făină	0,125	kg
4	Ouă (20 albușuri)	10	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Pricomigdale simple

605

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 603 (Pricomigdale cu marmeladă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr	1,700	kg
3	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
4	Făină	0,150	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Zahăr farin	0,050	kg

Rezultă produs finit: 3,000 kg.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,700	kg
2	Zahăr farin	0,500	kg
3	Nuci miez	0,600	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
6	Scorțișoară	0,010	kg
7	Ouă	14	buc.
8	Zahăr (pentru albușuri)	0,200	kg
9	Făină	0,600	kg
10	Ulei comestibil rafinat (pentru forme)	0,100	l
11	Făină (pentru forme)	0,100	kg
12	Marmeladă superioară	0,400	kg
13	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,000	kg
14	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

Modul de preparare:

Miezul de nuci se barotează foarte mărunt după care se amestecă cu făina cernută. Untul, zahărul farin, gălbenușurile, vanilina pură, scorțișoara pisată mărunt și răzătura de lămîie se amestecă la un loc și se spumează cu telul. Albușurile se bat cu restul de zahăr prevăzut pentru ele după care se amestecă cu prima compoziție. Se adaugă apoi miezul de nuci amestecat cu făina prin amestecare ușoară pînă la omogenizare. Se toarnă apoi compoziția la forme mici (beghine) unse cu ulei și prăfuite cu făină. Se coace la foc potrivit. După coacere și răcire se scot din beghine și se glasează fiecare în parte în fondant colorat cafea după ce în prealabil au fost unse la suprafață cu un strat subțire de marmeladă. Se taie apoi în felii subțiri (la fel ca checul sau ruladele). Se indică ca glasarea revaniu-ului să se facă a doua zi, după ce au stat la rece o zi în beghine, pentru a nu se fărămița.

607 Revaniu la chese (circa 300—400 buc.)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,650	kg
2	Zahăr farin	0,500	kg
3	Nuci miez	0,550	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,030	kg
6	Scorțișoară	0,010	kg
7	Ouă	14	buc.
8	Zahăr (pentru albușuri)	0,150	kg
9	Făină	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 606 („Revaniu glasat"). Compoziția se va turna la chese mici prin poș cu dui. După coacere și răcire se va desface cu chese.

Roșeuri de ciocolată 608

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (72 albușuri)	36	buc.
2	Zahăr	7,250	kg
3	Nuci miez	2,725	kg
4	Cacao	0,350	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,100	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

6,750 kg zahăr se pun la fiert cu circa 2 l apă și se lasă să scadă pînă la proba de „caramel".

Între timp albușurile se bat cu circa 0,500 kg zahăr. Cînd albușurile sînt bătute bine se introduce zahărul fiert, prin turnare în fir subțire. Se omogenizează compoziția pînă la masarea ei. După masare se introduc cacao și miezul de nuci întregi, procedîndu-se apoi la modelarea compoziției pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină.

Formatul: movilițe neuniforme de aceeași mărime (cu ajutorul unei lingurițe).

Roșeuri cu cacao 609

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Cacao	0,050	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 610 (Roșeuri cu nuci), cu deosebirea că după ce compoziția de albușuri și zahăr a fost bătută după procedeul cunoscut și răcit, se adaugă cacao și se amestecă bine.

Compoziția se toarnă apoi pe tavă sub formă de pișcoturi mici, puțin subțiate la mijloc. Lungimea pișcoturilor nu va depăși 5 cm.

Se coc la foc redus și cu ușa de la cuptor întredeschisă.

Roșeuri cu nuci 610

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Nuci miez	0,600	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
6	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Albușurile împreună cu zahărul se bat, în timp ce se încălzesc la un foc mic. Focul va fi redus pentru ca compoziția să nu se lipească de vas sau să nu se ardă. Cînd compoziția s-a înfierbîntat și pe fundul cazanului ob-

servăm că a început masarea acesteia, ridicăm cazanul de pe foc. Se bate în continuare pînă ce se răcește, după care se adaugă miezul de nuci, puțin barotate la cuțit și se amestecă bine.

Cu ajutorul unei linguri de masă se împarte compoziția pe tăvi, sub formă de movilițe.

Tăvile în prealabil vor fi unse cu ulei și prăfuite cu făină.

Aspectul acestui fursec nu este uniform ca la alte fursecuri. Va avea aspectul unor frînturi de stîncă.

Se coc la foc foarte slab și cu ușile cuptorului întredeschise.

611

Roșeuri cu nuci și stafide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (28 albușuri)	14	buc.
2	Zahăr	1,400	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Culoare alimentară (roșie)	0,0002	kg
5	Nuci miez	0,300	kg
6	Stafide	0,300	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 610 (Roșeuri cu nuci).

612

Roșeuri glasate în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (36 albușuri)	18	buc.
2	Zahăr	1,600	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,300	kg
5	Culoare alimentară	0,0002	kg
6	Geleu de fructe (rețeta nr. 111)	0,100	kg
7	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,050	kg
8	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 610 (Roșeuri cu nuci), cu deosebirea că compoziția se colorează verde sau roz și se toarnă cu sprițul în formă de avelină pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină.

După coacere se glasează pe dedesubt în ciocolată cuvertură. În mijlocul avelinei se pune un punct de jeleu de fructe roșu, legat bine. Peste acesta se dă cu barot din fondant cu cacao.

Roşeuri simple

613

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 610 (Roşeuri cu nuci).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (30 albuşuri)	15	buc.
2	Zahăr	1,500	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Culoare alimentară	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Ruladă cu cremă de cacao

614

Modul de preparare:

Foile de ruladă vor fi de dimensiuni mici pentru ca după rularea lor cu cremă de cacao ele să fie atrăgătoare şi să se preteze pentru grupa fursecuri.

După umplerea foilor cu cremă de cacao şi rularea acestora, ele se înfăşoară în hîrtie şi se pun la gheaţă. După întărirea cremei se scot de la răcitor şi se unge suprafaţa fiecărei rulade cu marmeladă. Se glasează apoi în fondant de cacao. După glasare, se taie fiecare rulou în bucăţi mici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă colorată (din 40 buc. ouă) (reţeta nr. 90)	1,150	kg
2	Cremă de cacao nr. II (reţeta nr. 62)	1,300	kg
3	Marmeladă superioară	0,050	kg
4	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 3 kg.

Ruladă cu cremă de nuci

615

Modul de preparare:

Foile de ruladă se prepară după procedeul obişnuit (reţeta nr. 86) (Foi ruladă albă nr. I). Se coc cu atenţie spre a nu se usca. După coacere şi răcire se întinde apoi pe fiecare foaie cremă de nuci după care se taie în fişii pe dimensiunea beghinelor ovale de fursec. Fişiile tăiate se aranjează apoi în beghine, îmbrăcate în interior cu hîrtie, din-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Foi		
1	Unt	0,275	kg
2	Zahăr	0,275	kg
3	Făină	0,275	kg
4	Ouă	15	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Cremă de nuci nr. I (reţeta nr. 73)	1,000	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (reţeta nr. 34)	0,275	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

du-li-se forma ovală a beghinei. Fișiile care se suprapun se taie apoi la dimensiuni mai reduse, adică mai înguste. Prima fișie va avea o lățime de circa 10 cm, a doua fîșie 7 cm, a treia fîșie 5 cm, astfel ca aranjîndu-le una peste alta să capete forma beghinei, iar deasupra se pune un capac din aceeași foaie și se pune la rece. Foile se lipesc între ele cu cremă de nuci. După înghețarea cremei se scot de la forme și se glasează cu ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

După răcirea ciocolatei, se taie în bucăți mici circa 100 buc. la kilogram.

616

Ruladă cu marmeladă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi de ruladă albă nr. 1 (rețeta nr. 86)	1,350	kg
2	Marmeladă superioară	1,100	kg
3	Marmeladă superioară (pentru decor)	0,100	kg
4	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
5	Zahăr	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Foile de ruladă se umplu cu marmeladă. Se recomandă ca foile să nu fie prea late, rulourile rezultate să nu apară prea groase.

După rularea tuturor foilor se va face pe fiecare din ele, cu ajutorul unui cornet, dungulițe subțiri din marmeladă colorată (de preferat în două culori).

Fiecare rulou cu aceste dungulițe, se dă apoi prin zahăr tos, care se va lipi pe rulouri numai pe suprafața dungilor de marmeladă.

Se porționează apoi în bucăți cît mai mici.

617

Sableuri

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	1,000	kg
2	Unt	0,500	kg
3	Zahăr	0,350	kg
4	Ouă (6 gălbenușuri)	3	buc.
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,050	kg
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Nuci miez	0,100	kg
8	Zahăr	0,150	kg
9	Ouă (2 albușuri)	1	buc.
10	Ouă (pentru uns)	1	buc.
11	Zahăr farin	0,050	kg
12	Ciocolată cuvertură	0,025	kg
13	Gelee de fructe (rețeta nr. 111)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Compoziția de „Sable" se prepară la fel ca și cea de „Lintzer". După frămîntare se pune la gheață.

Se împarte apoi în trei părți egale din care se dresează trei sorturi de fursecuri, și anume: covrigi, rozete cu jeleu și steluțe. Covrigii după răcire se stropesc cu ciocolată cuvertură. Pentru rozete se taie cu forma pentru fiecare bucată cîte două funduri din care

unul va fi mai mare, iar cel de deasupra mai mic. Funduri]e mici se apasă la mijloc formîndu-se astfel pe ele cîte o cavitate. După coacere se dă cu zahăr farin, iar cavitatea se umple cu jeleu de fructe de culoare roșie. Pentru steluțe se taie un fund cu o formă rotundă cu ondulații (creață) sau format stea peste care se toarnă un punct din compoziția de pricomide. Se coc la o temperatură potrivită.

Saleuri cu cașcaval și chimion 618

Modul de preparare:

Din 1,000 kg făină, 1,000 kg unt, 0,100 kg sare și 0,010 l oțet, se prepară un foietaj obișnuit. Se întinde în foi subțiri după care se unge cu ou. Se presară apoi peste foi cașcavalul uscat și ras și chimionul, după care se taie în fîșii late de 2 cm și lungi de circa 20 cm. Se recomandă a se aranja pe tăvi în formă de spirală. Se învîrtește fiecare bucată pe loc, după care se așază pe tăvi în lungime.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Făină	1,000	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turat)	0,200	kg
5	Sare	0,100	kg
6	Oțet	0,010	l
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.
8	Cașcaval	0,200	kg
9	Chimion	0,040	kg

Rezultă produs: 80 buc. a 25 g (2 kg).

Acest produs se obișnuiește a se consuma la bere.

Se pot tăia și în bucăți mai mici spre a se vinde la kilogram.

Saleuri batoane 619

Modul de preparare:

Se cerne făină după care se adaugă untul, sarea, zahărul, laptele și 13 bucăți de ouă după care se frămîntă bine. Se lasă la gheță circa 5 ore după care se taie în bucăți corespunzătoare cu un cuțit cald. Se ung cu ou, se presară cu chimen și se coc la foc potrivit.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	8,000	kg
2	Unt	3,700	kg
3	Zahăr	0,850	kg
4	Sare	0,200	kg
5	Ouă	15	buc.
6	Lapte	0,750	l
7	Chimen	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

620 Saleuri din foietaj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Făină (pentru cocă)	1,000	kg
3	Făină (la unt)	0,100	kg
4	Făină (la turat)	0,250	kg
5	Oțet	0,010	l
6	Sare	0,050	kg
7	Ouă (pentru uns)	2	buc.

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 618 (Saleuri cu cașcaval și chimen). Aceste saleuri se prăfuiesc la suprafață cu sare.

621 Șprițate de nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,200	kg
2	Zahăr	1,150	kg
3	Ouă (22 albușuri)	11	buc.
4	Făină	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,0001	kg
6	Glucoză	0,150	kg
7	Culoare alimentară	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Modul de preparare:

Miezul de nucă se trece prin mașina de măcinat nuci, după care se amestecă cu zahărul. Se rafinează apoi întreaga compoziție la mașina cu valțuri. După rafinare se amestecă această pastă cu albușurile de ou nebătute și se pune pe foc pentru a se încălzi, mestecîndu-se bine și încontinuu. După răcire, se adaugă vanilina pură, făina și culoarea roșie sau verde și se amestecă din nou compoziția pînă la omogenizare. Se toarnă apoi pe hîrtie în formă de aveline mici. Se coace la foc potrivit. După coacere, se umezește puțin hîrtia pe partea care a stat pe tavă pentru a se desprinde cu ușurință fursecurile. Se desprind apoi fursecurile și se ung la suprafață cu glucoză (încălzită și dizolvată în puțină apă).

622 Șprițate cu unt

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Zahăr farin	0,300	kg
3	Făină	1,350	kg
4	Ouă (12 gălbenușuri)	6	buc.
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,015	kg
7	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2,250 kg.

Modul de preparare:

Compoziția se prepară la fel ca aceea pentru „Șprițate cu unt cu garnitură de ciocolată" (rețeta nr. 623), cu deosebirea că compoziția se va turna numai în formă de aveline, care după coacere se vor pudra cu zahăr farin.

Şprițate de unt cu garnitură de ciocolată

623

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	1,000	kg
2	Zahăr farin	0,300	kg
3	Făină	1,350	kg
4	Ouă (12 gălbenuşuri)	6	buc.
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,020	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,200	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Untul se amestecă cu zahărul farin, cu ajutorul telului. Se adaugă apoi vanilina pură şi răzătura de lămîie. (Dacă untul este prea tare se va putea muia puțin prin încălzire).

Se adaugă gălbenuşurile de ou, continuîndu-se amestecarea compoziției, pînă ce devine o pastă alifioasă. După aceasta se adaugă făina cernută, continuîndu-se amestecarea compoziției cu o lopățică de lemn. (Amestecarea compoziției cu făina să nu dureze prea mult).

În cazul cînd temperatura este scăzută, pentru ca să nu se întărească compoziția, se va încălzi puțin făina. Această compoziție se va turna, cu poşul cu şpriț mare, pe hîrtie în forme ovale, perişoare sau batonaşe. După coacere se vor glasa şi decora cu ciocolată cuvertură.

Tülle-dantel

624

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Unt	0,300	kg
2	Zahăr farin	0,600	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Culoare alimentară	0,0002	kg
5	Ouă (14 albuşuri)	7	buc.
6	Nuci miez (pentru barotat)	0,600	kg
7	Făină	0,125	kg
8	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
9	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 625 (Tülle-Filet), cu deosebirea că barotul de nuci se face mai mărunt.

Compoziția se colorează în roz.

Se toarnă cu poşul pe tăvi unse cu ulei şi prăfuite cu făină.

Se coc la foc potrivit pentru ca marginile fiecărei bucăți să devină aurii.

Tülle-filet

625

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	1,100	kg
2	Zahăr farin	1,100	kg
3	Ouă (32 albuşuri)	16	buc.
4	Vanilină pură	0,0005	kg

Miezul de nuci se face barot, după care se amestecă cu zahărul farin, vanilina pură, albuşurile de ou nebătute şi făina cernută.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Făină	0,600	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,075	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 2,500 kg.

Această compoziție se împarte cu lingurița în părți egale pe o tavă unsă cu ulei și prăfuită cu făină. După aceasta fiecare parte se nivelează puțin cu o furculiță și se introduce apoi tava la cuptor.

După coacere, încă în stare fierbinte, fiecare bucată în parte se aranjează într-o formă ovală, pentru a căpăta o formă deosebită.

626 Trifoi

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,750	kg
2	Zahăr	0,750	kg
3	Făină	0,275	kg
4	Ouă (30 albușuri)	15	buc.
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,060	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,060	kg
8	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	0,275	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Nucile se macină pudră și se amestecă cu 0,300 kg zahăr farin și cu 0,200 kg făină. Albușurile se bat bine cu 0,200 kg zahăr tos și vanilină pură, după care se amestecă cu compoziția de nuci. Se amestecă ușor spre a se obține o compoziție lejeră. Se toarnă apoi pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu făină, dîndu-li-se forma de trifoi cu 4—5 petale. Se coc la cuptor cu temperatură redusă. După coacere se desfac de pe tăvi în stare caldă. După răcire, partea de jos se glasează cu ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Se decorează cu puțin barot verde sau se face un desen de frunză pe ciocolată cu ajutorul unui cuțitaș.

627 Vanilien-Stangen

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	11	buc
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,500	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Zahăr (pentru decor)	0,400	kg
6	Ulei comestibil rafinat (pentru tăvi)	0,050	l
7	Făină (pentru tăvi)	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1,200 kg.

Modul de preparare:

La aceste fursecuri se vor folosi ouă ce cîntăresc 50 g fiecare, deoarece la acest produs o condiție esențială este ca ouăle să fie egale în greutate cu zahărul și făina.

Ouăle se sparg într-un căzănel. Peste ele se adaugă zahărul. Se pune

pe foc compoziția amestecîndu-se încontinuu pînă ce se înfierbîntă. Se trage de pe foc și se continuă bătutul pînă ce se răcește. Se repetă această operație (încălzitul și răcitul) încă de două ori. După a treia răcire a compoziției se adaugă vanilina pură și făina și se amestecă bine. Se toarnă apoi în formă de pișcoturi mici, pe tăvi unse cu ulei și prăfuite cu puțină făină (cu ajutorul unui poș cu dui mic).

După turnare se presară peste pișcoturi zahăr tos. Se scutură apoi fursecurile pentru a se îndepărta plusul de zahăr de pe ele. După terminarea acestei operații se introduc în dumanul cald unde se țin circa 2 ore, după care se introduc la cuptor cu foc potrivit.

CAPITOLUL VI

PRODUSE DE ÎNGHEŢATĂ

ÎNGHEŢATĂ

628 Îngheţată „alune grille" cu frişcă „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Frişcă 32% grăsime	1,200	kg
4	Zahăr	1,400	kg
5	Ouă	40	buc.
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Gelatină alimentară	0,040	kg
8	Alune turceşti (pralină)	0,800	kg
9	Alune turceşti *(grilate)*	0,600	kg
10	Zahăr (pentru pralină)	0,600	kg
11	Zahăr (pentru grilat)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 697 (Îngheţată specială de alune turceşti), cu deosebirea că în compoziţie se adaugă vanilină pură şi zeamil *dizolvat* în apă fierbinte, după care se pune la *fiert*. După răcire şi strecurare se adaugă gelatina alimentară, care în prealabil a fost dizolvată în apă rece, pralina de alune turceşti rafinată fin şi barotul de alune turceşti, după care se toarnă în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi afifiere.

629 Îngheţată „alune grille" cu frişcă glasată în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Frişcă 32% grăsime	1,200	kg
4	Zahăr	1,400	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 628 (Îngheţată „alune grille" cu frişcă „Bucureşti)", cu deosebirea că

după înghețarea și afînarea compoziției în mașina de preparat înghețată, se introduce compoziția la forme dretunghiulare de parfe și se pune la înghețat. După înghețare se scoate din forme și se taie bucăți. După porționare fiecare bucată se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Se ambalează în foiță fină și staniol.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Ouă	40	buc.
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Gelatină alimentară	0,040	kg
8	Alune turcești (pentru pralină)	0,600	kg
9	Alune turcești (grilate)	0,600	kg
10	Zahăr (pentru pralină)	0,600	kg
11	Zahăr (pentru grilat)	0,600	kg
12	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
13	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 120 g.

Înghețată „Apicola“ 630

Modul de preparare:

Se amestecă într-un vas ouăle cu mierea, după care se adaugă laptele fiert. Se amestecă bine și se pune la fiert, amestecîndu-se încontinuu. După aceasta se răcește și se introduce în mașina de preparat înghețată. Cînd compoziția este aproape înghețată se introduce cantitatea de ciocolată cuvertură, care în prealabil a fost tăiată în pătrate mici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	2,600	kg
2	Lapte	5,000	l
3	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
4	Ouă	50	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,650	kg
6	Vanilină pură	0,005	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată cu alune turcești și frișcă „București“ 631

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 697 (Înghețată specială de alune turcești), cu deosebirea că ouăle se folosesc întregi în compoziție. Zeamilul dizolvat în apă fierbinte se amestecă în compoziție înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. După fierbere, răcire și strecurare se adaugă gelatina alimentară dizolvată în prealabil în apă rece.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,500	kg
4	Frișcă 32% grăsime	1,200	kg
5	Ouă	40	buc.
6	Alune turcești	1,000	kg
7	Vanilie batoane	0,0005	kg
8	Gelatină alimentară	0,040	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

632 Îngheţată cu alune turceşti şi frişcă, glasată în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,500	kg
4	Frişcă 32% grăsime	1,200	kg
5	Ouă	42	buc.
6	Alune turceşti	1,000	kg
7	Vanilie batoane	0,0005	kg
8	Gelatină alimentară	0,040	kg
9	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 120 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 631 (Îngheţată cu alune turceşti şi frişcă „Bucureşti"), cu deosebirea că ouăle se introduc întregi în compoziţie. Zeamilul dizolvat în apă caldă, împreună cu vanilia batoane se adaugă la compoziţie înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. Gelatina alimentară dizolvată în apă rece împreună cu alunele turceşti, prăjite în prealabil, curăţate de coajă şi rafinate la maşina de valţuri se adaugă la compoziţie după fierberea acesteia. Se pună în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi alifiere. Cînd îngheţata este aproape gata se aranjează în forme dreptunghiulare de parfe şi se pune la îngheţare în frigidere. Cînd compoziţia este îngheţată se scoate din forme, se porţionează şi se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

633 Îngheţată cu cafea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,200	kg
4	Ouă	47	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 642 (Îngheţată cu miere şi cafea), cu deosebirea că în compoziţie mierea se înlocuieşte cu zahăr.

634 Îngheţată cu cafea „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	36	buc.
4	Zeamil	0,100	kg
5	Cafea prăjită, măcinată	0,180	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 642 (Îngheţată cu miere şi cafea), cu deosebirea că în compoziţie înainte de fierbere se adaugă zeamilul dizolvat în prealabil în apă caldă; după fierbere şi răcire se adaugă şi gelatină alimentară dizolvată în prealabil în apă rece.

Îngheţată cu cafea şi frişcă

635

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 642 (Îngheţată cu miere şi cafea), cu deosebirea că în loc de miere folosim zahăr la prepararea compoziţiei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,200	kg
4	Ouă	35	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Frişcă 32% grăsime	1,700	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată cu cafea şi frişcă „Bucureşti"

636

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 642 (Îngheţată cu miere şi cafea), cu următoarele deosebiri: şvarţul se prepară din cafea naturală şi cicoare. Zeamilul se dizolvă în apă fierbinte, după care se amestecă cu restul compoziţiei, înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. Gelatina alimentară se dizolvă în puţină apă rece şi se avansează în compoziţie după fierberea şi răcirea acesteia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,750	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,800	kg
4	Cafea prăjită, măcinată	0,100	kg
5	Cicoare	0,150	kg
6	Ouă	40	buc.
7	Vanilie batoane	0,0008	kg
8	Frişcă 32% grăsime	1,200	kg
9	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de ciocolată

637

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu ouăle şi 5,500 l lapte fiert. Se pun la fiert amestecîndu-se încontinuu. Cînd compoziţia este gata să dea în fiert se trage de pe foc şi se pune la răcit, amestecînduse încontinuu. Într-un l de lapte fiert se dizolvă, la cald, cacaua. După dizolvarea completă a acesteia se adaugă în compoziţia de îngheţată în momentul cînd aceasta

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Cacao	0,350	kg
4	Ouă	46	buc.
5	Vanilină pură	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

21*

este încă fierbinte. După răcirea compoziției se adaugă vanilină pură, după care se strecoară. Cînd compoziția este strecurată se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

638 Înghețată de ciocolată „București"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	30	buc.
4	Zeamil	0,100	kg
5	Cacao	0,300	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Vanilină pură	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că în compoziție se introduce, înainte de fierberea acesteia, zeamilul dizolvat în apă caldă și după fierberea și răcirea acesteia, gelatina alimentară dizolvată în prealabil în apă rece.

639 Înghețată de ciocolată și frișcă „București"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	2,500	kg
3	Cacao	0,350	kg
4	Ouă	30	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,750	kg
7	Zeamil	0,100	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată de ciocolată „București") cu deosebirea că în compoziție, după fierberea acesteia, se amestecă și frișca pasteurizată prevăzută în rețetă.

640 Înghețată cu fructe (Marojnoie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte condensat	1,900	l
2	Unt	1,050	kg
3	Zahăr	1,200	kg
4	Lapte praf	1,400	kg
5	Gelatină alimentară	0,030	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Gem de căpșuni	0,950	kg
8	Alcool 90°	0,010	l
9	Vafele (foi tort 2½ pachete)	0,250	kg
10	Apă	4,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 700 (Înghețată de stafide Marojnoie).

Îngheţată cu miere şi alune turceşti 641

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 697 (Îngheţată specială de alune turceşti), cu deosebirea că ouăle se folosesc întregi în compoziţie şi zahărul se înlocuieşte cu mierea de albine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	2,600	kg
2	Lapte	5,000	l
3	Frişcă 32% grăsime	1,250	kg
4	Ouă	50	buc.
5	Alune turceşti	1,250	kg
6	Vanilie batoane	0,006	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată cu miere şi cafea 642

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	2,600	kg
2	Lapte	5,000	l
3	Ouă	50	buc.
4	Cafea prăjită, măcinată	0,350	kg
5	Vanilie batoane	0,006	kg
6	Frişcă 32% grăsime	1,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Se amestecă ouăle cu mierea de albine, peste ele punîndu-se laptele şi şvarţul obţinut prin fierberea cafelei cu circa 0,600 l apă. Şvarţul va fi concentrat şi limpezit. Se adaugă apoi vanilia batoane şi se pune la foc pînă ce compoziţia este aproape să dea în fiert. Se amestecă încontinuu. După fierbere se pune la rece. Se continuă amestecarea ei pînă cînd compoziţia se răceşte. După răcire se pune frişca pasteurizată şi se amestecă bine compoziţia, după care se strecoară şi se introduce la maşina de preparat îngheţată, pentru îngheţare şi alifiere.

Îngheţată cu ananas 643

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	crt.
1	Zahăr	1,300	kg
2	Ananas (compot cu zeamă)	1,000	kg
3	Îngheţată de vanilie (lichidă) (reţeta nr. 702)	0,600	kg
4	Sare de lămîie	0,020	kg
5	Culoare alimentară	0,0005	kg
6	Alcool 90°	0,100	l
7	Apă	2,500	l

Rezultă produs finit: 50 porţii a 100 g.

Se desfac cutiile de compot şi se scurge zeama din ele. Zeama de la compot se amestecă cu apa, zahărul, sarea de lămîie, culoarea alimentară şi alcoolul. Se amestecă compoziţia bine pînă la dizolvarea zahărului, după care se amestecă cu îngheţata de vanilie. Se stre-

coară printr-o sită fină de mătase. Înainte de a se turna compoziția în mașina de preparat înghețată se adaugă ananasul, tăiat mărunt.

644 Înghețată de cafea albă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Cafea boabe crudă	0,500	kg
4	Ouă (100 albușuri)	50	buc.
5	Vanilie batoane	0,003	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Albușurile se amestecă cu zahărul peste care se adaugă laptele și vanilia batoane. După amestecare compoziția se pune la foc, amestecîndu-se încontinuu pînă aproape să dea în fiert. În același timp cafeaua boabe se pune la prăjit într-o mașină de prăjit cafea închisă ermetic. Cînd cafeaua s-a prăjit se introduce în stare fierbinte peste compoziția de înghețată fiartă amestecîndu-se puțin. Se toarnă compoziția într-un vas închis ermetic unde se ține pînă la răcirea completă a compoziției, după care se strecoară printr-o sită de mătase. Se pune apoi frișca pasteurizată, se amestecă bine și se introduce la mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

645 Înghețată de cafea albă „București"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,500	kg
3	Cafea boabe crudă	0,435	kg
4	*Ouă (86 albușuri)*	43	buc.
5	Vanilie batoane	0,003	kg
6	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
7	Zeamil	0,100	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 644 (Înghețată de cafea albă), cu următoarele deosebiri: zeamilul se dizolvă în apă caldă și se amestecă cu compoziția înainte de fierberea acesteia. Gelatina alimentară se dizolvă în puțină apă rece, după care se pune în compoziția fiartă și răcită.

646 Înghețată de caise „București"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Apă	6,000	l
3	Caise	3,000	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 648 (Înghețată de caise cu miere), cu deosebirea că

în loc de miere se folosește zahăr și în compoziție se adaugă zeamilul și gelatina alimentară dizolvată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoarea alimentară (galbenă)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de caise cu lapte „București" 647

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 648 (Înghețată de caise cu miere), cu deosebirea că în compoziție se pune zeamilul și gelatina alimentară dizolvată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Caise	3,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Înghețată de caise cu miere 648

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Caise	5,000	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (galbenă)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Se selecționează caisele, se spală și se îndepărtează sîmburii. Caisele se pun la fiert în circa 1 l de apă timp de circa 15—20 minute, după care se pasează printr-o sită fină.

Sîmburii se sparg și miezul lor se pisează la piuă în amestec cu puțin zahăr, pînă ce se obține o masă fină. Sîmburii se amestecă apoi cu apa, mierea de albine, sarea de lămîie, culoarea alimentară și frișca. Se adaugă apoi pulpa de caise la compoziție și se amestecă bine pînă la omogenizare. Se strecoară apoi toată compoziția printr-o sită, după care se pune în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

649 Îngheţată de căpşuni

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Căpşuni	2,000	kg
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	5,000	l
5	Frişcă 32% grăsime	0,750	kg
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se pune în compoziţie frişca nefiartă, zeamilul şi gelatina alimentară dizolvată în apă caldă.

650 Îngheţată de căpşuni „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Apă	6,000	l
3	Căpşuni	3,000	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 666 (Îngheţată de fragi „Bucureşti"), cu deosebirea că în loc de fragi folosim căpşuni.

651 Îngheţată de căpşuni cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Căpşuni	3,000	kg
3	Frişcă 32% grăsime	1,500	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg
6	Apă	3,000	l

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 667 (Îngheţată de fragi cu frişcă), cu deosebirea că fragii se înlocuiesc cu căpşuni.

Îngheţată de căpşuni cu lapte 652

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că fragii se înlocuiesc cu căpşuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Căpşuni	2,500	kg
5	Sare de lămiie	0,050	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de căpşuni cu lapte „Bucureşti" 653

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 670 (Îngheţată de fragi cu lapte „Bucureşti"), cu deosebirea că fragii se înlocuiesc cu căpşuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Căpşuni	2,500	kg
5	Sare de lămiie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Culoare alimentară	0,001	kg
8	*Gelatină alimentară*	*0,045*	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de căpşuni cu miere 654

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 671 (Îngheţată de fragi cu miere), cu deosebirea că se înlocuiesc fragii cu căpşuni.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Căpşuni	3,500	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frişcă 32° grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămiie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

655 Înghețată de căpșuni (simplă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Căpșuni	2,000	kg
3	Sare de lămîie	0,050	kg
4	Apă	6,000	l
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Ouă (2 albușuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 669 (Înghețată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se înlocuiesc fragii cu căpșuni.

656 Înghețată de ciocolată cu alune turcești și frișcă „București"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,400	kg
4	Ouă	40	buc.
5	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Cacao	0,300	kg
7	Alune turcești	1,000	kg
8	Vanilie batoane	0,0005	kg
9	Gelatină alimentară	0,040	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 697 (Înghețată specială de alune turcești), cu deosebirea că ouăle se folosesc întregi și în compoziția fiartă se adaugă și cacaua dizolvată în lapte fiert. Zeamilul se dizolvă în apă fiartă după care se adaugă la compoziție înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece și se toarnă în compoziție după ce aceasta a fost fiartă. Se strecoară printr-o sită deasă.

657 Înghețată de ciocolată cu alune turcești și frișcă glasată în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zeamil	0,100	kg
3	Zahăr	2,400	kg
4	Ouă	40	buc.
5	Frișcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Cacao	0,300	kg
7	Alune turcești	1,000	kg
8	Vanilie batoane	0,0005	kg
9	Gelatină alimentară	0,040	kg
10	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
11	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 120 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că se introduce în compoziție în momentul punerii la fiert și vanilia batoane și zeamilul, dizolvat în prealabil în apă caldă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece și se adaugă în compoziție după fier-

bere. Alunele turcești se prăjesc, li se înlătură cojile, se dau prin mașina cu valțuri (sau la merdenea) după care se amestecă cu restul compoziției fierte, răcite și strecurate. Se toarnă în mașina de preparat înghețată.

După înghețare și afînare se introduce compoziția în forme de parfe. Capacele formelor se vor îmbrăca în interior în pergament.

Formele umplute se pun la refrigerare. După înghețarea compoziției se scoate din forme și se porționează. După porționare se glasează în ciocolată cuvertură pregătită cu ulei, fiecare bucată în parte.

Înghețată de ciocolată cu frișcă 658

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că la fiert în compoziție se adaugă și vanilia batoane (batonul se taie pe lung). După răcirea compoziției se adaugă frișca pasteurizată și se strecoară prin sită deasă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,400	kg
3	Cacao	0,400	kg
4	Ouă	40	buc.
5	Vanilie batoane	0,003	kg
6	Frișcă 32° grăsime	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată de ciocolată (Marojnoie) 659

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 700 (Înghețată de stafide „Marojnoie").

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte condensat	1,900	kg
2	Lapte praf	1,240	kg
3	Unt	0,950	kg
4	Zahăr	0,575	kg
5	Vanilină pură	0,002	kg
6	Cacao	0,375	kg
7	Gelatină alimentară	0,025	kg
8	Alcool 90°	0,010	l
9	Vafele (foi tort, $2^1/_2$ pachete)	0,250	kg
10	Apă	5,700	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Înghețată cu ciocolată specială 660

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 637 (Înghețată cu ciocolată), cu deosebirea că în

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	2,300	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Ouă (24 gălbenuşuri)	12	buc.
4	Ouă	36	buc.
5	Cacao	0,400	kg
6	Vanilie batoane	0,003	kg
7	Frişcă 32° grăsime	1,200	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,800	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

compoziţie se pun şi gălbenuşurile, iar cînd compoziţia se pune la fiert se introduce şi vanilia batoane tăiată în lungime. Cînd compoziţia este aproape îngheţată se adaugă şi ciocolata cuvertură care în prealabil a fost tăiată în bucăţele mici pătrate şi uniforme.

Ciocolata cuvertură înainte de a se tăia, se topeşte, se întinde pe hîrtii în straturi subţiri şi numai după aceea se trece la porţionarea ei.

661 Îngheţată de cireşe amare cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Cireşi amare	4,000	kg
3	Frişcă 32° grăsime	0,800	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Apă	4,500	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Cireşele amare se selecţionează şi li se îndepărtează codiţele, după care se spală în două trei ape. Se pisează apoi cireşele într-o piuă de marmură cu un adaos de 0,500 kg zahăr. Cireşile pisate (cu sîmburi sfărîmaţi) se introduc în vasul unde a fost dizolvat restul de zahăr, în cantitatea de 4,500 l apă şi se amestecă bine cu o lopăţică de lemn. După această operaţie se strecoară prin sită fină de mătase toată compoziţia. La lichidul obţinut se avansează frişca şi sarea de lămîie dizolvată în puţină apă şi se amestecă bine. Compoziţia rezultată se introduce în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi alifiere.

662 Îngheţată de cireşi amare cu frişcă „Bucureşti“

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Cireşe amare	3,500	kg
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	2,500	l
5	Frişcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 661 (Îngheţată de cireşe amare cu frişcă), cu deosebirea că o dată cu dizolvarea zahărului în apă se avansează gelatina şi zeamilul, care în prealabil au fost dizolvate în circa 300 ml apă caldă, din cei 2,500 l prevăzută în reţetă.

Îngheţată de fistic

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 702 (Îngheţată de vanilie), cu deosebirea că după răcirea compoziţiei, se adaugă apa de flori şi culoarea alimentară care în prealabil a fost dizolvată în puţină apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Ouă	47	buc.
4	Apă de flori	0,200	l
5	Culoare alimentară (verde)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de fistic „Bucureşti"

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 702 (Îngheţată de vanilie), cu deosebirea că la compoziţia fiartă şi răcită se adaugă zeamilul şi gelatina alimentară dizolvată în apă caldă şi strecurată, precum şi apa de flori, culoarea alimentară şi vanilina pură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	36	buc.
4	Zeamil	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,045	kg
6	Apă de flori	0,180	l
7	Culoare alimentară (verde)	0,0025	kg
8	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de fistic cu frişcă

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 702 (Îngheţată de vanilie), cu deosebirea că vanilia batoane se pune în compoziţie tăiată în lungime înainte ca aceasta să fie pusă la fiert. După fierberea şi răcirea compoziţiei se adaugă frişca pasteurizată, apa de flori şi culoarea alimentară dizolvată în prealabil în puţină apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Ouă	44	buc.
4	Apă de flori	0,250	l
5	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
6	Frişcă 32° grăsime	1,500	kg
7	Vanilie batoane	0,003	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

666 Îngheţată de fragi „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Fragi	3,000	kg
3	Apă	6,000	l
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se avansează la compoziţie gelatină alimentară şi zeamil, ambele dizolvate în prealabil în apă caldă.

667 Îngheţată de fragi cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Fragi	3,000	kg
3	Frişcă 32° grăsime	1,000	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg
6	Apă	2,500	l

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se avansează frişca în compoziţie.

668 Îngheţată de fragi cu frişcă „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Fragi	3,000	kg
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	2,500	l
5	Frişcă 32° grăsime	1,000	kg
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date în reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se introduce în compoziţie frişcă nefiartă, zeamil şi gelatină alimentară dizolvată în prealabil în apă caldă.

Îngheţată de fragi cu lapte 669

Modul de preparare:

Fragii se selecţionează, se spală şi se dau printr-o sită fină. Pulpa rezultată se amestecă cu 0,500 kg zahăr şi se dă în fiert timp de circa 3—5 minute.

Restul de zahăr se dizolvă în apă rece şi se amestecă cu sarea de lămîie dizolvată, laptele fiert şi răcit şi culoarea alimentară dizolvată. Peste compoziţia rezultată se adaugă pulpa de fragi şi se amestecă bine. După amestecarea compoziţiei se toarnă în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi alifiere.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Fragi	2,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de fragi cu lapte „Bucureşti" 670

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că la compoziţie se avansează gelatină alimentară şi zeamil, ambele dizolvate în prealabil în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Fragi	2,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de fragi cu miere 671

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că se avansează frişca în compoziţie şi zahărul se înlocuieşte cu miere de albine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Fragi	3,500	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frişcă 32° grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

672 Îngheţată de fragi (simplă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Fragi	2,000	kg
3	Sare de lămîie	0,050	kg
4	Apă	6,000	l
5	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg
6	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 669 (Îngheţată de fragi cu lapte), cu deosebirea că la lichidul obţinut se avansează albuşurile de ou bătute.

673 Îngheţată de lămîie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	6,500	l
3	Lămîi	1,000	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Lămîile se spală şi se rad puţin de coajă. Răzătura rezultată se amestecă apoi cu apa peste care se introduce zahărul şi sarea de lămîie, continuîndu-se amestecul pînă la dizolvarea zahărului. Lămîile rase se taie în jumătăţi şi se storc de zeamă cu ajutorul unui aparat de stors lămîi. Zeama rezultată se amestecă cu restul compoziţiei, după care se strecoară printr-o sită fină. Se introduc apoi albuşurile bătute şi se amestecă bine. Se toarnă apoi compoziţia în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi alifiere.

674 Îngheţată de lămîie „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	6,500	l
3	Lămîi	1,000	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (galbenă)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 673 (Îngheţată de lămîie), cu deosebirea că la compoziţie se adaugă zeamil şi gelatină, ambele dizolvate în apă caldă.

Îngheţată de lămîie cu coji de lămîi confiate 675

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 673 (Îngheţată de lămîie), cu deosebirea că în compoziţie se avansează lapte fiert. În momentul cînd compoziţia se toarnă în maşina de preparat îngheţată se introduc şi cojile de lămîie confiate, tocate mărunt.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	3,300	l
3	Lămîie	1,250	kg
4	Coji de lămîi confiate	1,000	kg
5	Apă	3,000	l
6	Sare de lămîie	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată de lămîie cu coji de lămîie confiate (simplă) 676

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 673 (Îngheţată de lămîie), cu deosebirea că se introduce în compoziţie lapte fiert şi zeamil. Zeamilul se dizolvă în apă fiartă, după care se toarnă în compoziţie. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece şi se adaugă în compoziţie. Cojile de lămîie confiate se taie mărunt şi se adaugă la compoziţie în momentul introducerii acesteia în maşina de preparat îngheţată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,200	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	3,000	l
5	Lămîie	1,000	kg
6	Coji de lămîie confiate (reţeta nr. 124)	1,000	kg
7	Sare de lămîie	0,050	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată de lămîie cu lapte 677

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 673 (Îngheţată de lămîie), cu deosebirea că în compoziţie se avansează lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Lapte	2,500	l
3	Apă	4,000	l
4	Lămîie	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

678 Îngheţată de lămîie cu lapte „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Lămîie	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 673 (Îngheţată de lămîie), cu deosebirea că la compoziţie se adaugă lapte fiert, zeamil şi gelatină alimentară. (Zeamilul se dizolvă în apă fiartă.) Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece după care se amestecă în compoziţie.

679 Îngheţată de lămîie cu lapte (simplă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	4,000	l
5	Lămîi	1,000	kg
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 673 (Îngheţată de lămîie), cu deosebirea că în compoziţie se avansează lapte fiert, zeamil şi gelatină alimentară. Zeamilul se dizolvă în apă fiartă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece şi se adaugă la sfîrşitul operaţiilor în compoziţie.

680 Îngheţată de lămîie simplă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Zeamil	0,100	kg
3	Apă	6,500	l
4	Lămîi	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 673 (Îngheţată de lămîie), cu deosebirea că compoziţia se amestecă cu zeamil dizolvat în apă fiartă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă rece şi se adaugă în compoziţie.

Îngheţată Ponce „Bucureşti" 681

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 685 (Îngheţată ponce cu ouă), cu deosebirea că în compoziţie se avansează zeamil şi gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă caldă. Zeamilul şi gelatina alimentară se avansează în compoziţie după fierberea acesteia.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,400	kg
3	Ouă	30	buc.
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Zeamil	0,100	kg
9	Gelatină alimentară	0,045	kg
10	Răzătură de lămâie (reţeta nr. 177) sau răzătură de portocale (reţeta nr. 178)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată „Ponce" 682

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 686 (Îngheţată „Ponci" fără ouă), cu deosebirea că în compoziţie se introduce zeamil şi gelatină alimentară dizolvată în apă caldă şi rom superior.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,700	kg
2	Apă	5,400	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Fructe confiate asortate	1,500	kg
5	Răzătură de lămâie (reţeta nr. 177)	0,075	kg
6	Răzătură de portocale (reţeta nr. 178)	0,075	kg
7	Esenţă de rom	0,015	l
8	Sare de lămâie	0,050	kg
9	Gelatină alimentară	0,045	kg
10	Rom superior	0,200	l
11	Ouă (4 albuşuri)	2	buc.
12	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată „Ponce" (cu lapte) 683

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date în reţeta nr. 682 (Îngheţată „Ponce"), cu deosebirea că în compoziţie se adaugă lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,700	kg
2	Lapte	2,500	l
3	Apă	3,000	l
4	Zeamil	0,100	kg
5	Fructe confiate asortate	1,500	kg
6	Răzătură de lămâie (reţeta nr. 177)	0,075	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,075	kg
8	Esență de rom	0,015	l
9	Sare de lămîie	0,050	kg
10	Gelatină alimentară	0,045	kg
11	Rom superior	0,200	l
12	Ouă (4 albușuri)	2	buc.
13	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

684 *Înghețată „Ponce" cu lapte (fără ouă)*

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Apă	3,000	l
4	Fructe confiate asortate	1,400	kg
5	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,080	kg
6	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,080	kg
7	Esență de rom	0,020	l
8	Sare de lămîie	0,050	kg
9	Ouă (2 albușuri)	1	buc.
10	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 686 (Înghețată „Ponce" fără ouă), cu deosebirea că la compoziție se adaugă lapte fiert.

685 **Înghețată „Ponce" (cu ouă)**

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,400	kg
3	Ouă	30	buc.
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,0015	kg
8	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,025	kg
9	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 702 (Înghețată de vanilie), cu deosebirea că la compoziție se adaugă rom superior, culoare alimentară, răzătură de lămîie, răzătură de portocale și vanilină pură. După fierbere se strecoară și se introduce în mașina de preparat înghețată. În timpul înghețării se avansează fructele confiate tocate mărunt.

Îngheţată „Ponce" (fără ouă) 686

Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu apa, răzătura de lămîie, răzătura de portocale, sarea de lămîie, esenţă de rom, se amestecă bine, după care se strecoară compoziţia printr-o sită fină. Se adaugă albuşurile bătute şi se introduce în maşina de preparat îngheţată. În timpul îngheţării compoziţiei, se avansează şi fructele confiate tocate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,100	kg
2	Apă	6,200	l
3	Fructe confiate asortate	1,400	kg
4	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,080	kg
5	Răzătură de portocale (reţeta nr. 178)	0,080	kg
6	Esenţă de rom	0,020	l
7	Sare de lămîie	0,050	kg
8	Ouă (4 albuşuri)	2	buc.
9	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată de portocale 687

Modul de preparare:

Portocalele se spală şi se rad de coaja galbenă. Miezul de portocală împreună cu răzătura se amestecă cu 30% din cantitatea de zahăr, după care se adaugă apa, restul de zahăr, sarea de lămîie, culoarea alimentară şi se amestecă pînă la dizolvarea zahărului, după care care se trecoară prin sită fină şi se adaugă albuşurile de ou bătute.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	6,500	l
3	Portocale	1,000	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
6	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată de portocale „Bucureşti" 688

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 687 (Îngheţată de portocale), cu deosebirea că în compoziţie se introduce zeamil şi gelatină alimentară dizolvate în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	6,300	l
3	Portocale	1,250	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

689 Îngheţată de portocale cu coji de portocale confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	2,500	l
3	Portocale	1,000	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,000	kg
5	Apă	3,000	l
6	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
7	Sare de lămîie	0,050	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date de reţeta nr. 687 (Îngheţată de portocale), cu deosebirea că în timpul îngheţării compoziţiei se adaugă şi cojile de portocale confiate tocate mărunt.

690 Îngheţată de portocale cu coji de portocale confiate (simplă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Zeamil	0,100	kg
3	Portocale	1,000	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,000	kg
5	Apă	6,000	l
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Culoare alimentară (orange)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg
9	Ouă (4 albuşuri)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 687 (Îngheţată de portocale), cu deosebirea că zeamilul şi gelatina se dizolvă în apă caldă, care se introduce în compoziţie înainte de a fi strecurată prin sită, iar în timpul îngheţării se avansează cojile de portocale tocate mărunt.

691 Îngheţată de portocale cu coji de portocale confiate şi lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Lapte	3,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Portocale	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,000	kg
6	Apă	3,000	l
7	Sare de lămîie	0,050	kg
8	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg
9	Gelatină alimentară	0,045	kg
10	Ouă (4 albuşuri)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 687 (Îngheţată cu portocale), cu deosebirea că la compoziţia preparată se adaugă laptele fiert, iar zeamilul şi gelatina se adaugă după ce au fost dizolvate în apă caldă. Cojile de portocale confiate se taie mărunt şi se adaugă în compoziţie la maşină.

Îngheţată de portocale cu lapte 692

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 687 (Îngheţată de portocale), cu deosebirea că se adaugă în compoziţie şi lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,500	l
4	Portocale	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
7	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată de portocale cu lapte „Bucureşti" 693

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 687 (Îngheţată de portocale), cu deosebirea că în compoziţie se avansează lapte fiert, zeamil, gelatină şi culoare alimentară. Zeamilul se dizolvă în apă caldă, după care se adaugă la compoziţie. Gelatina alimentară se dizolvă în apă caldă şi se adaugă la compoziţie la sfîrşitul operaţiilor, înaintea turnării compoziţiei în maşina de preparat îngheţată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Portocale	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de portocale cu lapte (simplă) 694

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 687 (Îngheţată de portocale), cu deosebirea că în compoziţie se avansează lapte fiert, zeamil şi gelatină alimentară. Zeamilul se dizolvă în apă caldă. Gelatina alimentară se dizolvă în apă caldă şi se adaugă la compoziţie la sfîrşitul operaţiilor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	4,000	l
5	Portocale	1,000	kg
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Culoare alimentară (orange)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg
9	Ouă (2 albuşuri)	1	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

695 Îngheţată de portocale (simplă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Zeamil	0,100	kg
3	Apă	6,600	l
4	Portocale	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (oranj)	0,002	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Ouă (4 albuşuri)	2	buc.

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 687 (Îngheţată de portocale), cu deosebirea că se adaugă la compoziţie zeamil şi gelatină, ambele dizolvate în apă caldă.

696 Îngheţată de pralină

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,000	l
2	Zahăr	1,600	kg
3	Frişcă 32% grăsime	1,000	kg
4	Zahăr	1,000	kg
5	Nuci miez	1,000	kg
6	Ouă	42	buc.
7	Vanilie batoane	0,003	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară îngheţată de vanilie obişnuită din 5 l lapte, 1,600 kg zahăr, 1,000 kg frişcă, 42 buc. ouă şi vanilie, la care se adaugă pralina preparată astfel.

Se topeşte zahărul pînă la grilare în care se adaugă nucile, care în prealabil au fost prăjite, şi se amestecă bine. Compoziţia rezultată după răcire se trece prin maşina cu valţuri, pentru a se rafina, după care se introduce în compoziţia de îngheţată.

697 Îngheţată specială de alune turceşti

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,500	kg
2	Lapte	4,500	l
3	Frişcă 32% grăsime	1,250	kg
4	Alune turceşti	1,250	kg
5	Ouă (40 gălbenuşuri)	20	buc.
6	Ouă	35	buc.
7	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,250	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Cele 40 de gălbenuşuri se amestecă cu conţinutul celor 35 buc. ouă întregi, cu zahărul, laptele fiert şi se pun la foc amestecîndu-se continuu pînă ce compoziţia este aproape să dea în fiert. Se trage de pe foc, se pune la rece continuîndu-se amestecul. După

răcirea compoziţiei se avansează zahărul ars, frişca (nebătută) şi se amestecă bine după care se strecoară printr-o sită fină. În acelaşi timp alunele se prăjesc, se curăţă de coji, se sfărîmă, după care se adaugă în compoziţia de îngheţată strecurată. Se toarnă apoi compoziţia în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi alifiere.

Pentru ca compoziţia să capete un gust accentuat de alune, se poate opri din cantitatea de alune circa 0,200 kg. care se prăjesc pînă la culoarea maro închis, după care se rafinează la maşina de valţuri şi se adaugă la compoziţie înainte de strecurarea acesteia.

Îngheţată specială de cafea albă 698

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 644 (Îngheţată de cafea albă).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,600	kg
2	Lapte	4,500	l
3	Frişcă 32% grăsime	2,300	kg
4	Ouă (100 albuşuri)	50	buc.
5	Cafea boabe crudă	0,500	kg
6	Vanilie batoane	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată specială „caffée-glacée" 699

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,600	kg
2	Ouă (100 gălbenuşuri)	50	buc.
3	Frişcă 32% grăsime	6,000	kg
4	Cafea boabe crudă	0,400	kg
5	Franck-cafea	0,600	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Cafeaua boabe crudă se prăjeşte şi se macină, după care se pregăteşte din ea împreună cu 0,600 kg frank-cafea şi 2 l apă un svarţ. Compoziţia de şvarţ se va fierbe pînă cînd va rămîne numai 1 l de şvarţ lichid. Se amestecă zahărul cu gălbenuşurile şi cu şvarţul concentrat, după care se fierbe ca o cremă aparel. După fierberea şi răcirea acesteia se avansează vanilina pură şi frişca bătută, amestecîndu-se lejer, Acest preparat este recomandat a fi pus la îngheţare în diferite forme (cantalup, piramide, forme de casată, parfeuri).

700 Îngheţată de stafide (Marojnoie)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte condensat	1,600	kg
2	Lapte praf	2,100	kg
3	Unt	0,460	kg
4	Zahăr	1,050	kg
5	Vanilină pură	0,002	kg
6	Stafide	0,525	kg
7	Gelatină alimentară	0,030	kg
8	Alcool 90°	0,010	l
9	Vafele (foi tort) 2 ½ pachete	0,250	kg
10	Apă	5,300	l

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Această îngheţată (specifică) se fierbe în mod lent la o temperatură potrivită.

Laptele praf se dizolvă în 5 l de apă fierbinte. După completa dizolvare a laptelui praf se adaugă zahărul, urmînd apoi introducerea laptelui condensat.

Untul se adugă înainte ca compoziţia să dea în fiert, iar după topirea acesteia se trage compoziţia de pe foc. Se pune la răcit. Gelatina muiată dın timp în 0,300 l apă rece se va da în fiert amestecîndu-se apoi în compoziţie după ce aceasta a fost dată jos de pe foc. Cînd îngheţata este răcorită, i se adaugă vanilina dizolvată în alcool.

Compoziţia se va pune la maşina de îngheţat în stare puţin călduţă, după ce a fost strecurată.

Gemul de căpşuni de la reţeta „Îngheţată cu fructe" cum şi stafidele de la reţeta „Îngheţată cu stafide" se adaugă cînd compoziţia din maşină este aproape gata îngheţată.

Cacaua prevăzută la reţeta de „Îngheţată de ciocolată" se introduce într-o treime de îngheţată fierbinte; se omogenizează mestecînd cu telul, după care se amestecă cu restul compoziţiei.

Pentru porţionarea, aplicarea vafelor şi ambalarea acestora în hîrtie pergament şi staniol, se va proceda astfel: îngheţata se introduce în forme lungi (dreptunghiulare) obişnuite pentru parfeuri, apoi se pune din nou la îngheţat. Foile de vafele se taie în format dreptunghiular de mărimea porţiilor, revenind cîte două bucăţi pentru fiecare porţie.

După tăierea porţiilor se aplică 2 buc. (la partea de jos şi suprafaţă), urmînd împachetarea.

Împachetarea se face în hîrtie pergament pe îngheţată, iar staniolul în exterior.

Notă. Nu se poate înlocui laptele condensat cu lapte praf şi nici invers.

701 Îngheţată „Surprise"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	8,700	kg

Modul de preparare:

Îngheţata de ciocolată cu frişcă se montează în cupe de îngheţată, dîndu-i-se o formă rotundă

cu ajutorul cleştelui de servit îngheţata. Peste ea se aranjează, decorativ, cu ajutorul unui poş cu şpriţ mare o bezea fiartă. Peste bezea se decorează cu fructe confiate tăiate mărunt. Deasupra decorului de bezea se va stropi cu alcool, căruia i se dă foc în momentul servirii.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
2	Ouă (20 albuşuri)	10	buc.
3	Zahăr	1,000	kg
4	Fructe confiate asortate	0,900	kg
5	Alcool 90°	0,450	l

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată de vanilie 702

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,300	kg
3	Ouă	46	buc.
4	Vanilină pură	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g sau 10 kg.

Zahărul se amestecă cu ouăle şi laptele fiert, după care se pun la fiert, mestecîndu-se continuu. Cînd compoziţia este gata să dea în fiert, se ia de pe foc şi se pune la răcit, continuîndu-se amestecul. După răcire se strecoară printr-o sită fină. Se adaugă vanilina pură, după care se toarnă în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi alifiere.

Îngheţată de vanilie „Bucureşti" 703

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 702 (Îngheţată de vanilie), cu deosebirea că la compoziţia fiartă şi răcită se adaugă gelatina alimentară dizolvată în prealabil în apă caldă. Zeamilul se dizolvă în apă caldă şi se toarnă în compoziţie.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Ouă	36	buc.
3	Zahăr	2,700	kg
4	Zeamil	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,045	kg
6	Vanilină pură	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

704 Îngheţată de vanilie cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Frişcă 32% grăsime	1,800	kg
4	Ouă	44	buc.
5	Vanilie batoane	0,006	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 702 (Îngheţată de vanilie), cu deosebirea că la compoziţie înainte de a fierbe se adaugă vanilia baton. După ce s-a răcit, se avansează frişcă, după care se toarnă în maşina de preparat îngheţată pentru îngheţare şi alifiere.

705 Îngheţată de vişine cu frişcă „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	4,000	l
3	Vişine	3,000	kg
4	Zeamil	0,100	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Frişcă 32% grăsime	1,000	kg
7	Culoare alimentară (roşie)	0,0015	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 662 (Îngheţată de cireşi amare cu frişcă „Bucureşti"), cu deosebirea că cireşile amare se înlocuiesc cu vişine.

706 Îngheţată de vişine cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Apă	4,500	l
3	Vişine	3,000	kg
4	Frişcă 32% grăsime	1,000	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 661 (Îngheţată de cireşi amare cu frişcă), cu deosebirea că în loc de cireşi amare se folosesc vişine.

Îngheţată de vişine cu miere

707

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 661 (Îngheţată de cireşi amare cu frişcă), cu deosebirea că zahărul este înlocuit cu miere de albine.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Vişine	5,000	kg
3	Apă	3,500	l
4	Frişcă 32% grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămiie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de zahăr ars

708

Modul de preparare:

Îngheţata de zahăr ars se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 702, cu deosebirea că din cantitatea de zahăr de mai sus se reţin 0,600 kg zahăr care se transformă în zahăr ars şi se adaugă la compoziţia fiartă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,500	l
2	Zahăr	2,600	kg
3	Ouă	46	buc.
4	Vanilină pură	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de zahăr ars „Bucureşti"

709

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 708 (Îngheţată de zahăr ars), cu deosebirea că se avansează în compoziţie, înainte ca aceasta să fie pusă la fiert, zeamilul dizolvat în apă fiartă. După răcirea compoziţiei se amestecă în ea şi gelatina alimentară, care în prealabil a fost dizolvată în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,300	l
2	Zahăr	2,700	kg
3	Ouă	36	buc.
4	Zeamil	0,100	kg
5	Gelatină alimentară	0,045	kg
6	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

710 Îngheţată de zahăr ars cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,600	kg
3	Ouă	44	buc.
4	Vanilie batoane	0,003	kg
5	Frişcă 32% grăsime	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 708 (Îngheţată de zahăr ars), cu deosebirea că vanilia batoane se introduce în compoziţie o dată cu punerea la fiert a compoziţiei. După răcirea compoziţiei se avansează în ea frişca.

711 Îngheţată de zmeură

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Zmeură	2,000	kg
3	Zeamil	0,100	kg
4	Apă	4,000	l
5	Frişcă 32% grăsime	1,000	kg
6	Sare de lămîie	0,050	kg
7	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg
8	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 717 (Îngheţată de zmeură simplă), cu deosebirea că se avansează în compoziţie frişcă, vanilie, zeamil şi gelatina alimentară dizolvată în apă caldă.

712 Îngheţată de zmeură „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	5,000	l
3	Zmeură	2,000	kg
4	Sare de lămîie	0,050	kg
5	Zeamil	0,100	kg
6	Gelatină alimentară	0,045	kg
7	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 717 (Îngheţată de zmeură simplă), cu deosebirea că la compoziţie se adaugă zeamil şi gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă caldă.

Îngheţată de zmeură cu frişcă 713

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 717 (Îngheţată de zmeură simplă), cu deosebirea că se avansează la compoziţie şi frişcă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Apă	4,000	l
3	Zmeură	2,000	kg
4	Frişcă 32% grăsime	1,000	kg
5	Sare de lămâie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Îngheţată de zmeură cu lapte 714

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 717 (Îngheţată de zmeură simplă), cu deosebirea că se adaugă la compoziţie şi lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Zmeură	2,000	kg
5	Sare de lămâie	0,050	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Îngheţată de zmeură cu lapte „Bucureşti" 715

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 717 (Îngheţată de zmeură simplă), cu deosebirea că la compoziţie se avansează lapte fiert, zeamil şi gelatină alimentară, dizolvate în apă caldă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Lapte	2,000	l
3	Apă	4,000	l
4	Zmeură	2,000	kg
5	Sare de lămâie	0,050	kg
6	Zeamil	0,100	kg
7	Gelatină alimentară	0,045	kg
8	Culoare alimentară (roşie)	0,002	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

716 Înghețată de zmeură cu miere

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Miere de albine	3,300	kg
2	Zmeură	3,500	kg
3	Apă	2,500	l
4	Frișcă 32% grăsime	1,300	kg
5	Sare de lămîie	0,050	kg
6	Culoare alimentară	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Înghețata de zmeură cu miere se prepară astfel: Zmeura proaspătă se alege, se spală și se dă printr-o sită deasă, obținîndu-se pulpa la care se adaugă cantitatea de miere prevăzută în rețetă. După ce se amestecă bine se adaugă apa, sarea de lămîie, culoarea alimentară și frișca. Se amestecă bine după care se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

717 Înghețată de zmeură (simplă)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,300	kg
2	Zmeură	2,000	kg
3	Sare de lămîie	0,050	kg
4	Apă	6,000	l
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Ouă (4 albușuri)	2	buc.

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se selecționează zmeura după care se spală și se trece printr-o sită fină. Pulpa rezultată se amestecă cu circa 0,500 kg zahăr și se dă în fiert 5 minute. Restul de zahăr se amestecă bine cu apa, sarea de lămîie, culoarea alimentară și pulpa de zmeură. Se strecoară prin sită fină adăugîndu-se albușurile bătute și se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

CASATĂ

718 Casată asortată cu fructe confiate nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Înghețată de vișine cu frișcă (rețeta nr. 706)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I), cu deosebirea că la mijlocul fiecărei forme aranjăm numai fructele confiate asortate macerate în rom.

Casată asortată cu fructe confiate nr. II

719

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. I).

Nr. crt	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Înghețată de zmeură cu lapte (rețeta nr. 714)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Casată asortată cu fructe confiate nr. III

720

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă), cu deosebirea că la această rețetă nu introducem barot grilate din nuci, iar fructele se pun întîi la macerat în rom și numai după aceea se aranjează la mijlocul formelor de casată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Înghețată de fragi cu lapte (rețeta nr. 669)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Casată asortată cu fructe confiate nr. IV

721

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 733 (Casată specială fără frișcă nr. 1), cu deosebirea că la această rețetă nu folosim barot grilat de nuci. Se folosesc numai fructe confiate asortate macerate în rom.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de vanilie (rețeta nr. 702)	3,300	kg
2	Înghețată cu ciocolată (rețeta nr. 637)	3,300	kg
3	Înghețată de caise cu lapte „București" (rețeta nr. 647)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

722 Casată asortată cu fructe confiate nr. V

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie „Bucureşti" (reţeta nr. 703)	3,300	kg
2	Îngheţată cu ciocolată „Bucureşti" (reţeta nr. 638)	3,300	kg
3	Îngheţată de fructe „Bucureşti" (zmeură reţeta nr. 712, fragi reţeta nr. 666, căpşuni reţeta nr. 650, lămiie reţeta nr. 674 etc.)	3,000	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Rom superior (pentru macerat fructele)	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 733 (Casată specială fără frişcă nr. I).

723 Casată asortată glasată în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată „Bucureşti" (reţeta nr. 638)	3,000	kg
2	Îngheţată de vanilie „Bucureşti" (reţeta nr. 703)	3,000	kg
3	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,500	l
5	Ciocolată cuvertură	1,700	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 730 (Casată Mareşal glasată în ciocolată).

724 Casată cu frişcă „Bucureşti"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	6,000	l
2	Zahăr	2,000	kg
3	Ouă	25	buc.
4	Cacao	0,200	kg
5	Vanilină pură	0,003	kg
6	Rom superior	0,100	l
7	Zeamil	0,100	kg
8	Gelatină alimentară	0,040	kg

Modul de preparare:

Îngheţata de lapte se desparte în două părţi egale. Dintr-o parte se prepară îngheţată de vanilie, iar din cealaltă parte îngheţată cu ciocolată.

În rest se vor urma indicaţiile date la reţeta

nr. 733 (Casată specială fără frişcă nr. 1)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Fructe pentru îngheţată		
9	Zahăr	0,500	kg
10	Frişcă 32% grăsime	0,150	kg
11	Sare de lămîie	0,010	kg
12	Zmeură	0,250	kg
13	Culoare alimentară	0,002	kg
14	Zeamil	0,030	kg
15	Gelatină alimentară	0,005	kg
	Umplutură		
16	Frişcă 32% grăsime	1,000	kg
17	Zahăr	0,800	kg
18	Dulceaţă (de zmeură, fragi, căpşuni, etc.)	1,000	kg
19	Nuci miez	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 125 g.

Casată cu frişcă şi cacao nr. I 725

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 728 (Casată cu frişcă cu îngheţată de fragi şi vanilie), cu deosebirea că la frişca bătută se adaugă cacao cernută înainte ca ea să fie aranjată la mijlocul formelor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	3,200	kg
2	Îngheţată de fistic cu frişcă (reţeta nr. 665)	3,200	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,700	kg
4	Cacao (pentru frişcă)	0,150	kg
5	Zahăr (pentru frişcă peste prevederi)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Casată cu frişcă şi cacao nr. II 726

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 725 (Casată cu frişcă şi cacao nr. I).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie „Bucureşti" (reţeta nr. 703)	3,300	kg
2	Îngheţată de fistic „Bucureşti" (reţeta nr. 664)	3,300	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,800	kg
4	Cacao (pentru frişcă)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

727 Casată cu frişcă cu îngheţată de ciocolată şi vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	3,300	kg
2	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	3,300	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,700	kg
4	Zahăr (pentru frişcă peste prevederi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 728 (Casată cu frişcă cu îngheţată de fragi şi vanilie), cu deosebirea că componenţa casatei este alcătuită din alte sorturi de îngheţată.

728 Casată cu frişcă cu îngheţată de fragi şi vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie (reţeta nr. 702)	3,300	kg
2	Îngheţată de fragi cu lapte (reţeta nr. 669)	3,300	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,700	kg
4	Zahăr (pentru frişcă peste prevederi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 733 (Casată specială fără frişcă nr. I), cu deosebirea că în mijlocul fiecărei forme, între îngheţate, se aranjează frişca bătută cu adaos de zahăr.

729 Casată cu frişcă cu îngheţată de zmeură şi vanilie

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie (reţeta nr. 702)	3,300	kg
2	Îngheţată de zmeură cu lapte (reţeta nr. 714)	3,300	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	3,700	kg
4	Zahăr (pentru frişcă peste prevederi)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 728 (Casată cu frişcă cu îngheţată de fragi şi vanilie), cu deosebirea că îngheţata de fragi este înlocuită cu îngheţata de zmeură cu lapte.

Casată „Mareşal" (glasată în ciocolată) 730

Modul de preparare:

Ambele sorturi de îngheţată se mulează în forme dreptunghiulare intercalate între ele. În mijlocul celor două sortimente, mulate estetic, se introduc cojile de portocale confiate, tocate mărunt. Se pune la îngheţat. După îngheţare se porţionează şi se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Se împachetează în foiţă fină şi staniol.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	2,850	kg
2	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	2,850	kg
3	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,400	l
5	Ciocolată cuvertură	1,800	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 80 g.

Casată siciliană nr. I 731

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 727 (Casată cu frişcă cu îngheţată de ciocolată şi vanilie), cu deosebirea că la mijlocul formelor se introduc fructele confiate asortate şi barotul grilat din nuci amestecat în prealabil cu circa 1 kg îngheţată de zmeură.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată (reţeta nr. 637)	4,800	kg
2	Îngheţată de zmeură (simplă) (reţeta nr. 717)	2,700	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	1,200	kg
4	Fructe confiate asortate	1,000	kg
5	Nuci miez	0,400	kg
6	Zahăr (pentru nuci)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 80 porţii a 120 g.

Casată siciliană nr. II 732

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 731 (Casată siciliană nr. I). Deosebirea constă în componenţa produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată „Bucureşti" (reţeta nr. 638)	4,800	kg
2	Îngheţată de zmeură cu lapte „Bucureşti" (reţeta nr. 715)	2,700	kg
3	Fructe confiate asortate	1,000	kg
4	Nuci miez	0,400	kg
5	Zahăr (pentru nuci)	0,400	kg
6	Frişcă bătută	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

733 Casată specială fără frişcă nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată (reţeta nr. 637)	3,500	kg
2	Îngheţată de vanilie (reţeta nr. 702)	3,500	kg
3	Îngheţată de fructe (căpşuni reţeta nr. 649, fragi reţeta nr. 672, zmeură reţeta nr. 711, portocale reţeta nr. 687, lămîi reţeta nr. 673 etc.)	2,000	kg
4	Îngheţată albă (reţeta nr. 114)	3,000	kg
5	Fructe confiate asortate	0,700	kg
6	Nuci miez	0,200	kg
7	Zahăr (pentru nuci)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 125 g.

Modul de preparare:

Îngheţata cu ciocolată se mulează în formele de casată, în partea de jos a acestora. Peste îngheţata cu ciocolată se mulează îngheţata de fructe, după care se introduc fructele confiate asortate şi pralina de nuci, amestecată cu o parte din îngheţata de vanilie. Pralina de nuci se prepară după procedeul cunoscut, din miez de nucă şi zahăr. Se aranjează apoi îngheţata albă la mijloc, iar deasupra se pune restul de îngheţată de vanilie. Se pune la frigider pentru îngheţare. După îngheţare se scoate din forme prin spălarea formelor cu puţină apă rece, după care se taie în numărul de porţii necesare asigurării gramajului.

Are mare importanţă felul cum se face mularea, adică combinarea culorilor. Trebuie aranjate astfel ca produsul să aibă un aspect atrăgător. Fructele confiate şi îngheţata albă vor fi obligatoriu aranjate la mijloc. Se împachetează în staniol.

734 Casată specială fără frişcă nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată „Bucureşti" (reţeta nr. 638)	3,500	kg
2	Îngheţată de vanilie „Bucureşti" (reţeta nr. 703)	3,500	kg
3	Îngheţată de fructe „Bucureşti" (căpşuni reţeta nr. 650, fragi reţeta nr. 666, zmeură reţeta nr. 712, portocale reţeta nr. 688 etc.)	2,000	kg
4	Îngheţată albă (reţeta nr. 114)	3,000	kg
5	Fructe confiate asortate	0,700	kg
6	Nuci miez	0,200	kg
7	Zahăr (pentru nuci)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 125 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 733 (Casată specială fără frişcă nr. I).

Parfe „Chery-Brandy" 735

Modul de preparare:

Se amestecă 1,500 kg zahăr cu zeama de la vișine pînă ce zahărul se dizolvă complet. Se bate frișca, apoi se adaugă restul de zahăr și vanilina amestecîndu-se din nou compoziția. Se avansează apoi fructele confiate tocate și vișinele cărora li s-au înlăturat sîmburii. Se omogenizează compoziția amestecîndu-se lejer.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,000	kg
2	Vișine în alcool (rețeta nr. 201)	0,600	kg
3	Fructe confiate asortate	0,500	kg
4	Zeamă de vișine alcoolizată nr. I (rețeta nr. 203)	0,600	l
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Frișcă 32% grăsime	5,000	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

Parfe cu alune turcești „București" 736

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că la această compoziție se adaugă zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,250	kg
2	Lapte	1,100	l
3	Zeamil	0,050	kg
4	Ouă	12	buc.
5	Vanilie batoane	0,002	kg
6	Alune turcești	0,500	kg
7	Gelatină alimentară	0,025	kg
8	Frișcă 32% grăsime	5,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 90 g.

Parfe cu alune turcești, cacao și frișcă glasată în ciocolată 737

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că la compoziție se adaugă zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă, precum și alune turcești

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,600	l
2	Zeamil	0,050	kg
3	Zahăr	1,600	kg
4	Ouă	10	buc.
5	Cacao	0,200	kg
6	Alune turcești	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Gelatină alimentară	0,025	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
9	Frișcă 32% grăsime	3,300	kg
10	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
11	Ulei comestibil rafinat	0,400	l

Rezultă produs finit: 100 porții a 60 g.

prăjite, curățate de coajă și rafinate la mașina cu valțuri. După înghețare compoziția se porționează și se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

738 Parfe cu alune turcești și cacao „București"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Zeamil	0,050	kg
3	Lapte	0,700	l
4	Ouă	10	buc.
5	Cacao	0,200	kg
6	Alune turcești	0,400	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Gelatină alimentară	0,025	kg
9	Frișcă 32% grăsime	3,300	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 60 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în această compoziție se introduce zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă. Alunele turcești se prăjesc, se curăță de coajă și se zdrobesc la merdenea după care se adaugă la compoziție.

739 Parfe cu alune turcești (special)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Ouă	12	buc.
3	Lapte	0,700	l
4	Frișcă 32% grăsime	3,600	kg
5	Alune turcești	0,500	kg
6	Vanilie batoane	0,0005	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 60 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată), cu următoarea deosebire:

Pentru a avea un preparat bine aromat, se va proceda cu atenție la prăjitul alunelor, și anume: 0,300 kg alune se vor prăji la culoarea obișnuită, iar 0,200 kg se vor prăji la limită (să nu fie arse). Acestea se presează cu merdeneaua pe piatră pînă ce se obține o pastă uleioasă, curgătoare, care la nevoie se presează și cu sistra prin măcinare.

În rest se va urma modul de preparare indicat la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I).

Parfe cu fructe confiate

740

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,300	kg
2	Ouă	20	buc.
3	Lapte	1,000	l
4	Fructe confiate asortate	1,700	kg
5	Esenţă de rom	0,005	l
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Frişcă 32% grăsime	4,500	kg
8	Culoare alimentară (roşie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 80 g.

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de cacao folosim fructe confiate tocate mărunt, care se adaugă în compoziţie împreună cu esenţa de rom şi culoarea roşie dizolvată înainte ca aceasta să fie repartizată în forme (înainte de a se amesteca frişca bătută în compoziţie).

Parfe cu fructe confiate „Bucureşti"

741

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,300	kg
2	Zeamil	0,100	kg
3	Lapte	0,900	l
4	Ouă	18	buc.
5	Fructe confiate asortate	1,700	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Esenţă de rom	0,005	l
8	Frişcă 32% grăsime	4,500	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 80 g.

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de cacao folosim în compoziţie fructe confiate asortate şi esenţă de rom.

Parfe de ananas

742

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,500	l
2	Ananas (cutii 1/2, bucăţi 3)	1,500	kg
3	Ouă	10	buc.
4	Zahăr	1,500	kg
5	Culoare alimentară (galbenă)	0,0005	kg
6	Esenţă ananas	0,015	l
7	Sare de lămiie	0,010	kg

Laptele, ouăle, zeama de ananas şi zahărul se dau în fiert amestecîndu-se continuu cu telul. După răcire se adaugă culoarea alimentară, esenţa de ananas şi sarea de lămiie (după gust) şi se amestecă bine. Compozi-

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
8	Alcool 90°	0,150	l
9	Frișcă 32% grăsime	2,750	kg

Rezultă produs finit: 60 porții a 100 g.

ția se amestecă apoi cu frișca bătută (fără zahăr) și cu ananasul tăiat în pătrățele mici (mărunt). Se procedează apoi la fel ca la toate parfeurile.

743 Parfe de căpșuni

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,200	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	20	buc.
4	Căpșuni	2,750	kg
5	Rom superior	0,500	l
6	Vanilie batoane	0,0005	kg
7	Frișcă 32% grăsime	5,000	kg
8	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Pentru a obține o compoziție de parfe cît mai lejeră se pot bate căpșunile cît și fragii cu 50% din cantitatea de zahăr, la care se adaugă apoi 4—5 albușuri de ou de la ouăle ce sînt prevăzute în rețetă.

Bătutul (spumatul) acestei compoziții se face ca la roșeuri, adică se pun toate la un loc și se bat la rece cu telul pînă ce compoziția devine spumoasă, apoi se amestecă cu aparelul fiert și răcit, după care se adaugă frișca bătută.

744 Parfe de căpșuni „București"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,200	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Zeamil	0,100	kg
4	Vanilie batoane	0,0005	kg
5	Ouă	18	buc.
6	Căpșuni	2,750	kg
7	Rom superior	0,500	l
8	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
9	Frișcă 32% grăsime	5,000	kg
10	Gelatină alimentară	0,045	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 743 (Parfe de căpșuni), cu deosebirea că la compoziția fiartă se avansează zeamilul și gelatina alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă.

Parfe de ciocolată nr. I 745

Modul de preparare:

Laptele, ouăle și zahărul se pun la fiert la un loc. După fierbere se adaugă cacao și se amestecă cu telul, după care se răcește pe gheață.

După răcire se amestecă cu frișca bătută și se introduce în forme speciale pentru parfe. Compoziția din forme se acoperă cu hîrtie pergament înainte de a se pune capacul la forme astfel ca acesta să intre fest.

Se sanglează cu gheață și sare. După înghețare se spală formele cu apă rece și se scoate compoziția din forme după care se taie în porții și se împachetează fiecare bucată în parte în hîrtie pergament. (Formele se pot îngheța și conservatoare frigorifice).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,800	kg
2	Frișcă 32% grăsime	3,600	kg
3	Cacao	0,300	kg
4	Lapte	0,650	l
5	Ouă	15	buc.
6	Vanilină pură	0,0006	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 60 g.

Parfe de ciocolată nr. II 746

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în această compoziție se avansează zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,600	l
2	Zeamil	0,050	kg
3	Zahăr	1,800	kg
4	Ouă	14	buc.
5	Cacao	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frișcă 32% grăsime	3,600	kg
8	Gelatină alimentară	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Parfe de ciocolată glasat în ciocolată nr. I 747

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că după înghețare și porționare, fiecare bucată se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei și se împachetează în foiță și staniol.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,800	kg
2	Lapte	0,750	l
3	Ouă	10	buc.
4	Cacao	0,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frișcă 32% grăsime	3,700	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
8	Ciocolată cuvertură	2,000	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 80 g.

748 Parfe de ciocolată glasat în ciocolată nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,750	l
2	Zahăr	1,800	kg
3	Zeamil	0,050	kg
4	Ouă	10	buc.
5	Cacao	0,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frişcă 32% grăsime	3,700	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,600	l
9	Ciocolată cuvertură	2,000	kg
10	Gelatină alimentară	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că la compoziţie se adaugă zeamil şi gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă. După îngheţare şi porţionare se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

749 Parfe de fragi

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,200	kg
2	Lapte	1,000	l
3	Ouă	15	buc.
4	Fragi	2,250	kg
5	Rom superior	0,200	l
6	Vanilie batoane	0,0005	kg
7	Frişcă 32% grăsime	5,000	kg
8	Esenţă de rom	0,005	l

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 743 (Parfe de căpşuni), cu deosebirea că în loc de căpşuni folosim fragi proaspeţi de calitate superioară.

750 Parfe de pralină

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,700	kg
2	Alune turceşti	0,500	kg
3	Ouă	20	buc.
4	Nuci miez	0,500	kg
5	Zahăr	0,500	kg
6	Lapte	1,000	l
7	Vanilie baton	0,0005	kg
8	Frişcă 32% grăsime	5,000	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 80 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în compoziţia fiartă şi răcită se adaugă pralina rezultată din 0,500 kg miez de nuci şi 0,500 zahăr. Pralina se rafinează întîi la maşina cu valţuri după care se adaugă la compoziţie înainte de a se introduce frişca bătută în compoziţie.

Parfe de vanilie cu fructe confiate nr. I 751

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de cacao folosim fructe confiate tocate mărunt.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,000	kg
2	Frișcă 32°/₀ grăsime	3,000	kg
3	Lapte	1,000	l
4	Ouă	15	buc.
5	Vanilină pură	0,0015	kg
6	Fructe confiate asortate	1,400	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 60 g.

Parfe de vanilie cu fructe confiate nr. II 752

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 745 (Parfe de ciocolată nr. I), cu deosebirea că se înlocuiește cacao cu fructe confiate tocate mărunt și se avansează în compoziție zeamil și gelatină alimentară, ambele dizolvate în prealabil în apă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	0,750	l
2	Zeamil	0,050	kg
3	Zahăr	1,600	kg
4	Ouă	14	buc.
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Fructe confiate asortate	1,250	kg
7	Frișcă 32°/₀ grăsime	2,800	kg
8	Gelatină alimentară	0,030	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

TORTURI DE ÎNGHEȚATĂ

Tort „caffée glacée“ nr. I 753

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 758 (Tort de înghețată de ciocolată), cu deosebirea că suprafața se glasează cu ciocolată cuvertură, peste care se aranjează cu frișca bătută cu adaos de cafea.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată de cafea albă (rețeta nr. 644)	0,850	kg
2	Foi Doboș (rețeta nr. 92)	0,100	kg
3	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,200	kg
4	Cafea prăjită, măcinată (pentru frișcă)	0,010	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

754 Tort „caffée-glacée" nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de cafea albă „București" (reţeta nr. 645)	0,850	kg
2	Foi „Doboș" (reţeta nr. 92)	0,100	kg
3	Frișcă bătută (reţeta nr. 105)	0,200	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 758 (Tort de îngheţată de ciocolată), cu deosebirea că suprafaţa se glasează cu ciocolată cuvertură și se decorează cu frișcă bătută.

755 Tort de îngheţată de alune grilate și pralină

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de pralină (reţeta nr. 696)	0,500	kg
2	Îngheţată de vanilie (reţeta nr. 702)	0,300	kg
3	Barot grilat de alune turcești (reţeta nr. 9)	0,100	kg
4	Foi „Doboș" (reţeta nr. 92)	0,100	kg
5	Frișcă bătută (pentru decor) (reţeta nr. 105)	0,150	kg
6	Cacao (pentru frișcă)	0,010	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 758 (Tort de îngheţată de ciocolată), cu deosebirea că se combină două feluri de îngheţată. Suprafaţa tortului se glasează cu ciocolată cuvertură peste care se aranjează cu gust frișca bătută cu adaos de cacao. Peste frișca bătută se aranjează barotul grilat de alune turcești astfel ca să dea aspectul imprimării porţiilor.

756 Tort de îngheţată asortată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată „București" (reţeta nr. 638)	0,300	kg
2	Îngheţată de căpșuni cu lapte „București" (reţeta nr. 653)	0,250	kg
3	Îngheţată de vanilie „București" (reţeta nr. 703)	0,250	kg
4	Fructe confiate asortate	0,100	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 758 (Tort de îngheţată de ciocolată), cu deosebirea că se combină trei feluri de îngheţată, la suprafaţă se glasează cu ciocolată cuvertură, peste care se face un decor plăcut din frișcă bătută

cu ados de cacao şi fructe confiate asortate, stropite cu rom.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Foi „Doboş" (reţeta nr. 92)	0,100	kg
6	Rom superior (pentru fructe confiate)	0,025	l
7	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,150	kg
8	Cacao (pentru frişcă)	0,010	kg
9	Ciocolată cuvertură	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de îngheţată asortată nr. II — 757

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 758 (Tort de îngheţată de ciocolată), cu deosebirea că se glasează în fondant de cacao şi se decorează suprafaţa cu fructe confiate asortate.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată (reţeta nr. 637)	0,450	kg
2	Îngheţată de vanilie (reţeta nr. 702)	0,450	kg
3	Fructe confiate	0,100	kg
4	Foi „Doboş" (reţeta nr. 92)	0,100	kg
5	Fondant de cacao nr. II (reţeta nr. 102)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Tort de îngheţată cu ciocolată — 758

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	0,850	kg
2	Fructe confiate asortate	0,150	kg
3	Foi „Doboş" (reţeta nr. 92)	0,100	kg
4	Fondant de cacao nr. I (reţeta nr. 102)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 10 buc. a 100 g.

Se taie cu cercul de tort două feţe de doboş dintre care una se va pune la fundul cercului de tort. Peste această foaie se montează îngheţata de ciocolată în amestec cu fructe confiate, tăiate. Se introduce apoi la o etuvă bine sanglată pentru ca îngheţata să se întărească bine. A doua foaie de doboş se glasează în fondant de cacao şi se porţionează sub formă de raze în 10—12 buc. Se scoate cercul de

la îngheţată şi se aranjează foaia de doboş glasată, dîndu-i-se astfel forma unui tort obişnuit. Se decorează cu fructe confiate asortate reţinute în acest scop. Acest tort se poate porţiona, păstrîndu-se împachetat separat fiecare bucată, în conservatorul de îngheţată bine răcit.

759 Tort de îngheţată de ciocolată (glasat în ciocolată)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	0,800	kg
2	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,200	kg
3	Foi Doboş (reţeta nr. 92)	0,100	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. I (reţeta nr. 32)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 758 (Tort de îngheţată de ciocolată), cu excepţia că tortul se glasează la suprafaţă cu ciocolată cuvertură şi se decorează cu coji de portocale confiate.

760 Tort special de îngheţată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	0,550	kg
2	Îngheţată de vanilie (reţeta nr. 702)	0,250	kg
3	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,100	kg
4	Rom superior (pentru macerat fructe)	0,030	l
5	Foi „Doboş" (reţeta nr. 92)	0,100	kg
6	Frişcă bătută (pentru decor) (reţeta nr. 105)	0,150	kg
7	Cacao (pentru frişcă)	0,010	kg
8	Ciocolată cuvertură prepratã nr. I (reţeta nr. 32)	0,075	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 758 (Tort de îngheţată de ciocolată), cu deosebirea că în îngheţata de vanilie se adaugă şi cojile de portocale macerate în rom superior. Suprafaţa tortului se glasează în ciocolată cuvertură, peste care se decorează cu frişcă bătută cu adaos de cacao.

„Abricotes-Melba" 761

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 764 („Poires Melba"), cu deosebirea că folosim compot de caise preparat din caisele şi zahărul prevăzut în reţetă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	1,000	kg
2	Caise	0,600	kg
3	Zahăr pentru compot	0,100	kg
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porţii a 200 g.

„Fraise-Melba" 762

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 764 („Poires Melba"), cu deosebirea că peste decorul de frişcă bătută se pune zmeură curăţată de codiţe şi amestecată cu zahăr farin. Zmeura se dă prin zahăr farin cu circa 1/2 oră înainte de folosire.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	1,000	kg
2	Zmeură	0,600	kg
3	Zahăr farin	0,100	kg
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porţii a 200 g.

„Poiches-Melba" 763

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 764 („Poires Melba"), cu deosebirea că compotul de pere este înlocuit cu compotul de piersici.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	1,000	kg
2	Piersici	0,600	kg
3	Zahăr (pentru compot)	0,100	kg
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porţii a 200 g.

764 „Poires-Melba"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	1,000	kg
2	Pere	0,600	kg
3	Zahăr (pentru compot)	0,100	kg
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,600	kg
5	Sirop de zmeură	0,100	l

Rezultă produs finit: 10 porţii a 200 g.

Modul de preparare:

Îngheţata se aranjează în cupe cu ajutorul cleştelui de porţionat îngheţata. Peste îngheţată se aranjează frişca bătută cu ajutorul unui poş prevăzut cu sprit. Se curăţă perele de coajă şi de miezul cu sîmburi şi se dă în fiert împreună cu zahărul. Fructele rezultate se aranjează estetic peste frişca bătută după care se stropeşte la suprafaţă cu sirop de zmeură.

765 „Caffée-glacée"

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	5,500	l
2	Zahăr	2,200	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,200	kg
4	Cicoare	0,150	kg
5	Ouă	35	buc.
6	Vanilie batoane	0,003	kg
7	Frişcă 32% grăsime	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 100 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 635. (Îngheţată de cafea cu frişcă.)

Din cafeaua prăjită măcinată şi cicoare se prepară un şvarţ concentrat (circa $1/2$ l).

766 Coji profiterol cu îngheţată şi sos de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji profiterol (reţeta nr. 47)	0,700	kg
2	Cremă de vanilie (reţeta nr. 77)	1,200	kg
3	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	1,000	kg
4	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,500	kg
5	Sos de ciocolată (reţeta nr. 186)	0,350	kg

Rezultă produs finit: 25 porţii a 140 g.

Modul de preparare:

Cojile de profiterol se găuresc cu o ţeapă de lemn şi se umplu cu cremă de vanilie. (Se dresează pe farfurie la comandă.) Pe farfurie se face un cerc cu frişcă bătută ca un cuib peste care se aranjează 3 buc. coji profiterol. Se pune 50 gr. îngheţată, iar deasupra va monta 1 buc. coaja profiterol.

Se decorează apoi cu frişcă bătută peste care se stropeşte cu sos de ciocolată.

„Coupe-Jacques" 767

Modul de preparare:

Se prepară numai la comandă. Se serveşte în cupe mari pentru a avea loc suficient pentru aranjarea fructelor confiate macerate şi a frişcei bătute. Se introduce îngheţata în cupă. Se decorează în jurul îngheţatei un cerc de frişcă bătută sub formă de cuib în care se introduc fructele confiate macerate împreună cu siropul lor.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Îngheţată cu ciocolată (reţeta nr. 637)	0,100	kg
2	Fructe macerate („Coupe-Jaques") (reţeta nr. 49)	0,050	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,060	kg

Rezultă produs finit: 1 porţie a 200 g.

„Meringues glacée" cu frişcă nr. I 768

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 770 („Meringues glacée" cu frişcă şi sos de ciocolată), cu deosebirea că acest produs nu are prevăzut sos de ciocolată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (10 perechi) (reţeta nr. 43)	0,250	kg
2	Îngheţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	0,800	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 porţii a 130 g.

„Meringues glacée" cu frişcă nr. II 769

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 770 („Meringues glacée" cu frişcă şi sos de ciocolată), cu excepţia că acest produs se prepară fără sos.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (10 perechi) (reţeta nr. 43)	0,250	kg
2	Îngheţată de ciocolată cu frişcă (reţeta nr. 658)	0,800	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 porţii a 130 g.

770 „Meringues glacée" cu frişcă şi sos de ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji meringues nr. II (10 perechi) (rețeta nr. 43)	0,250	kg
2	Îngehţată de vanilie cu frişcă (reţeta nr. 704)	0,600	kg
3	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,350	kg
4	Sos de ciocolată (reţeta nr. 186)	0,150	kg

Rezultă produs finit: 10 porţii a 120 g.

Modul de preparare:

Îngheţata se introduce între două coji de meringues care la rîndul lor se aranjează pe farfurioare peste o avelină de frişcă pentru a nu aluneca.

Se decorează la suprafaţă cu frişcă bătută. Peste frişca bătută se stropeşte cu sos de ciocolată.

Notă: Frişca bătută se aranjează peste cojile de meringues umplute cu îngheţată cu ajutorul unui poş cu şpriţ.

CAPITOLUL VII

SPECIALITĂȚI DE CIOCOLATĂ

Carmen 771

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,550	kg
2	Nuci miez	0,300	kg
3	Unt	0,925	kg
4	Ouă	20	buc.
5	Făină	0,450	kg
6	Cacao	0,150	kg
7	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,300	kg
8	Frișcă 32% grăsime	0,450	kg
9	Vanilină pură	0,001	kg
10	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
11	Ulei comestibil rafinat	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Ouăle cu 0,600 kg zahăr, făina, miezul de nuci, 0,150 kg unt și 0,075 kg cacao se amestecă între ele astfel încît să se obțină o compoziție de blat compact. Compoziția turnată la lăvi se coace la foc potrivit.

În același timp din 0,450 kg frișcă, 0,300 kg ciocolată cuvertură, 0,250 kg zahăr și 0,150 kg unt, se prepară o cremă ganaj, după procedeul descris la rețeta nr. 82. Cînd crema este gata se adaugă în ea cojile de portocale confiate, tocate mărunt.

Din 0,625 kg unt, 0,700 kg zahăr, vanilina pură și 0,075 kg cacao se prepară o cremă de ciocolată după procedeul descris la rețeta nr. 61.

După răcirea, nivelarea și fasonarea blatului, acesta se taie orizontal în trei felii groase. Se umple apoi la două rînduri de cremă, astfel ca să avem un rînd de cremă ganaj și un rînd de cremă de cacao. Crema ganaj va forma rîndul de sus. Se pune apoi blatul umplut la rece. După înghețarea cremei se porționează blatul în formă de romburi și se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,850	kg
2	Nuci miez	0,700	kg
3	Unt	0,850	kg
4	Ouă	15	buc.
5	Făină	0,200	kg
6	Pralină cu fondant și turtă de cacao (rețeta nr. 162)	0,850	kg
7	Ciocolată cuvertură	0,425	kg
8	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,300	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Se amestecă ouăle, zahărul, miezul de nuci și făina între ele obținîndu-se astfel o compoziție de Richard. Prepararea foilor de Richard se va face după indicațiile date la rețeta nr. 94. Compoziția de Richard se toarnă apoi pe tăvi în format rotund și se coace la foc potrivit.

Din unt, pralina cu fondant și turtă de cacao și 0,425 kg ciocolată cuvertură preparăm o cremă cu care se umplu foile de Richard (format Alcazar fund și față).

După ce foile Richard au fost umplute, două cîte două (fund și față) cu cremă, se glasează produsul în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Deasupra, ca decor, folosim cîte o pastilă de ciocolată aplicată pe mijlocul suprafeței produsului.

773 „Joffre" (pe bază de ulei)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,075	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,975	kg
3	Langues de chats nr. II (rețeta nr. 126)	0,300	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Ciocolată cuvertură	1,175	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 33 g.

Modul de preparare:

Cantitatea de 1,075 kg ciocolată cuvertură se taie mărunt și se amestecă cu frișcă pasteurizată. Se pune apoi la foc, amestecîndu-se bine încontinuu pînă ce ea se înfierbîntă, după care se ia de pe foc și se pune la rece (pe gheață). Se alifiază cu telul, după care se adaugă vanilina pură, continuîndu-se alifierea pînă ce obținem o cremă alifioasă semispumată.

Această compoziție se toarnă, cu ajutorul unui poș cu dui corespunzător, pe capace din langues de chats, dinainte pregătite în acest scop. Aceste capace vor avea un diametru maxim de 2 cm. Crema turnată peste capacele de langues de chats va fi înaltă de circa 4—4½ cm. Peste cremă se lipește, la fiecare bucată în parte, un al doilea capac de langues de chats și se pun bucățile la rece.

După înghețare se glasează fiecare joffre în parte în ciocolată cuvertură, cu ajutorul unei crosete cu patru brațe.

După întărirea ciocolatei se pun la chese. Se păstrează la loc răcoros.

„Joffre“ (pe bază de unt de cacao) 774

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 773 (Joffre pe bază de ulei), cu deosebirea că ciocolata cuvertură, folosită pentru glasat, se prepară cu adaos de unt de cacao.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,000	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,900	kg
3	Langues de chats nr. II (rețeta nr. 126)	0,275	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. II	1,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g.

Mascote 775

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32% grăsime	2,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	1,750	kg
3	Zahăr	0,550	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,900	kg
5	Unt	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
8	Ulei comestibil rafinat	0,200	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Din cantitatea de 1,200 kg ciocolată cuvertură și 0,200 l ulei comestibil rafinat, se prepară o compoziție care se mulează în chese speciale de hîrtie parafinată.

În același timp se amestecă cantitatea de 1,750 kg ciocolată cuvertură, tăiată mărunt, cu frișca pasteurizată și zahărul, după care se pune compoziția la foc. Se amestecă continuu cu telul pînă ce compoziția se înfierbîntă, după care se trage de pe foc și se lasă să se răcească. Cînd compoziția s-a răcit se amestecă cu untul după care se tablează pînă ce devine o cremă fină spumală. Se adaugă apoi vanilina pură și cojile de portocale confiate, tăiate mărunt.

Se umplu apoi chesele, mulate cu ciocolată cuvertură, cu această cremă și se pun la rece. După înghețarea cremei, se acoperă suprafața fiecărei mascote cu un strat subțire de ciocolată.

După înghețarea ciocolatei se scot din chese. Se păstrează la loc răcoros.

Mascote de înghețată „Verdun“ 776

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 775 (Mascote), cu deosebirea că aceste mascote se umplu cu înghețată „Ponce“ în loc de cremă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Înghețată „Ponce“ (rețeta nr. 682)	6,000	kg
2	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,200	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 70 g.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cranț blat (rețeta nr. 123)	0,450	kg
2	Foi „Richard" nr. I (rețeta nr. 94)	0,480	kg
3	Nuga brülle (rețeta nr. 145)	0,880	kg
4	Cremă „Alunetta" (rețeta nr. 50)	1,280	kg
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,500	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Modul de preparare:

Acest produs se compune din trei foi diferite: prima foaie este o foaie de Richard; a doua o tranșă de blat de cranț, iar a treia este o foaie de nuga.

Între aceste foi se întind două rînduri de cremă de alune.

Foaia de nuga ce vine aplicată la partea de sus a preparatului se măsoară pentru a avea dimensiunea întregului preparat, astfel ca ea să poată fi tăiată în careuri pătrate, care se așază apoi peste cel de-al doilea rînd de cremă.

Foaia de nuga se taie înainte pentru a nu ține rezistență la tăierea restului produsului care se face după înghețarea cremei.

Se trage apoi în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croșete cu patru brațe.

778 Richard cu alune glasat în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (26 albușuri)	13	buc.
2	Zahăr	0,500	kg
3	Făină	0,300	kg
4	Arahide decojite	0,400	kg
5	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,200	kg
6	Arahide decojite	0,600	kg
7	Alcool 90°	0,100	l
8	Ciocolată cuvertură	0,800	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Din cele 26 buc. albușuri, 0,500 kg zahăr, 0,300 kg făină și 0,400 kg arahide decojite, prăjite și măcinate fin, se prepară foi de Richard. Modul de preparare al acestor foi de Richard este indicat la rețeta nr. 94.

După coacere și răcire, foile se umplu cu cremă aparel cu aromă de portocale în care s-a adăugat 0,100 l alcool și 0,400 kg barot de arahide decojite, prăjite. Foile umplute se pun la rece. După întărirea cremei se taie foile în bucăți corespunzătoare gramajului, după care se glasează în ciocolată cuvertură fiecare bucată în parte cu ajutorul unei croșete. Deasupra peste glazura de ciocolată se decorează cu jumătăți de arahide decojite, prăjite (0,200 kg).

Richard cu cremă de portocale glasat în ciocolată 779

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 778 (Richard cu alune glasat în ciocolată), cu deosebirea că în crema de portocale se mai adaugă 0,400 kg coji de portocale confiate, tăiate mărunt și răzătură de portocale. După glasare în ciocolată cuvertură se decorează la suprafață cu bucățele de coji de portocale confiate în loc de alune.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (14 albușuri)	7	buc.
2	Zahăr	0,300	kg
3	Arahide decojite	0,400	kg
4	Cremă aparel cu aromă de portocale (rețeta nr. 52)	3,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,600	kg
6	Răzătură de portocale (rețeta nr. 178)	0,040	kg
7	Alcool 90°	0,040	l
8	Ciocolată cuvertură	1,400	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,200	l
10	Făină	0,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Ruladă cu cremă de cacao glasată în ciocolată 780

Modul de preparare:

Din cantitatea de unt, zahăr, ouă și făină se prepară foi de ruladă după procedeul descris la rețeta nr. 86. După coacere și răcire foile se umplu cu cremă aparel de cacao care în prealabil s-a amestecat cu 0,100 kg arahide decojite prăjite, alcool dublu rafinat, vanilină pură, coji de portocale confiate și fructe confiate tocate mărunt. După umplere cu cremă foile se rulează și se pun la rece. Se va avea în vedere ca foaia rulată să formeze un rulou care să nu depășească un diametru mai mare de 3,5—4 cm. După înghețarea cremei se glasează rulourile pe suprafață cu ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Peste ciocolată se presară arahide decojite și barotate. Se porționează, cu cuțitul înmuiat în apă caldă, în bucăți corespunzătoare gramajului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă	20	buc.
2	Zahăr	0,400	kg
3	Unt	0,400	kg
4	Făină	0,400	kg
5	Cremă aparel de cacao (rețeta nr. 57)	3,000	kg
6	Arahide decojite	0,200	kg
7	Alcool 90°	0,050	l
8	Vanilină pură	0,0005	kg
9	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
10	Fructe confiate asortate	0,200	kg
11	Ciocolată cuvertură	0,800	kg
12	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 55 g.

Notă. Întinderea foilor de ruladă se face cu atenție pentru a se obține foi subțiri pentru a se menține dimensiunea indicată pentru rulouri.

Rusalca

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Foi „Doboş" (rețeta nr. 92)	1,300	kg
2	Ciocolată cuvertură	1,300	kg
3	Unt	0,800	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,800	kg
5	Esență de rom	0,015	l
6	Vanilină pură	0,002	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de fondant alb de patiserie, unt, ciocolată cuvertură, esență de rom şi vanilină pură se prepară o cremă de ciocolată fină. Cu această cremă se umplu foile de Doboş şi se pun la rece. După întărirea cremei se taie produsul în bucăți rombice corespunzătoare gramajului şi se glasează pe toate suprafețele cu ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Se decorează apoi cu o dantelă fină de ciocolată preparată cu ulei executată cu ajutorul unui cornet.

782

Suhaida

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frişcă 32% grăsime	0,350	kg
2	Zahăr	2,000	kg
3	Unt	1,150	kg
4	Cacao	0,400	kg
5	Glucoză	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,003	kg
7	Rom superior	0,075	l
8	Ulei comestibil rafinat	0,130	l
9	Ciocolată cuvertură	1,300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Ciocolata cuvertură se amestecă cu uleiul comestibil. Ciocolata astfel pregătită se mulează în chese parafinate şi se lasă să se întărească. Se va opri din cantitatea de ciocolată prevăzută în rețetă cantitatea necesară pentru a pune capace cheselor, după ce acestea au fost umplute cu cremă.

Frişca, zahărul, cacao şi glucoza se amestecă între ele şi se pun la fiert. Cînd siropul este fiert (proba la bilă slabă) se ia de pe foc, se lasă să se răcească puțin. După ce compoziția s-a răcit puțin se introduce untul, se pune pe foc şi se amestecă din nou.

Cînd crema a devenit omogenă se ia de pe foc şi se toarnă pe o masă de marmură pentru a se răci repede. Cînd crema este rece se tablează introducîndu-se romul şi vanilina pură. Crema este gata cînd a devenit compactă şi alifioasă.

După prelucrarea cremei se umplu chesele şi se pun la rece. După înghețarea cremei se glasează suprafață la chese cu ciocolata preparată. După întărirea ciocolatei se scot din chese şi se învelesc în celofan.

Tosca nr. I

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,850	kg
2	Nuci miez	0,260	kg
3	Unt	0,900	kg
4	Ouă	24	buc.
5	Făină	0,350	kg
6	Pralină cu fondant și cacao (rețeta nr. 161)	0,350	kg
7	Ciocolată cuvertură	1,200	kg
8	Ciocolată cuvertură	0,350	kg
9	Cacao	0,075	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,350	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Ouăle și 0,600 kg zahăr se pun pe foc și se bat pînă ce zahărul se topește. Se adaugă apoi miezul de nuci trecut prin mașina de măcinat nuci, făina și cacao, amestecîndu-se compoziția pînă la omogenizare. Compoziția de blat rezultată se toarnă în tăvi și se coace la foc potrivit.

În același timp, din 0,250 kg zahăr, 0,900 kg unt, 0,350 kg pralină din fondant cu cacao și 0,350 kg ciocolată cuvertură, se prepară o cremă după procedeul obișnuit.

După răcirea foilor de blat acestea se umplu cu cremă la două rînduri și se pun la rece. După întărirea cremei se porționează în format pătrat și se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Peste glazură se dă un grătar dublu din ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Tosca nr. II

784

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	1,700	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,500	kg
3	Unt	0,950	kg
4	Fondant alb pentru bomboneric (rețeta nr. 101)	0,950	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,500	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Esență de rom	0,020	l
8	Ciocolată cuvertură	1,500	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 60 g.

Cantitatea de 1,700 kg ciocolată cuvertură tăiată mărunt se amestecă la cald cu 0,500 kg frișcă pasteurizată și 0,950 kg fondant alb de bomboneric. Cînd compoziția este fierbinte se trage de pe foc și se lasă să se răcească. După răcirea ei i se adaugă untul, vanilina pură și esența de rom amestecîndu-se încontinuu pînă ce obținem o cremă spumoasă, omogenă. Între timp cojile de portocale se toacă mărunt și se adaugă în crema spumată.

În același timp topim, după procedeul cunoscut, cantitatea de 1,600 kg ciocolată cuvertură și o mulăm apoi în chese cerate, oprind din ea cantitatea necesară glasării suprafeței.

Cînd ciocolata mulată în chese s-a întărit, umplem chesele cu cremă și le punem la rece. După întărirea cremei din chese se glasează suprafața cu ciocolată și se scot apoi din chese.

785 Trufe cu cremă de castane

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,350	kg
2	Margarină	0,900	kg
3	Făină de castane	0,385	kg
4	Rom superior	0,065	l
5	Vanilină pură	0,00025	kg
6	Brezer	0,150	kg
7	Nuci miez	0,125	kg
8	Zahăr farin	0,175	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 30 g.

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr se prepară un fondant care apoi se amestecă cu margarina, făina de castane, romul superior, vanilina pură. Această compoziție se spumează se toarnă apoi în bucăți neuniforme și se pun la rece. După răcire se dau prin brezer fin amestecat în prealabil cu miezul de nuci măcinat. Apoi se pudrează cu zahăr farin și se pun la chese. (Forma acestui produs seamănă cu o bucățică de stîncă neuniformă). (Crema poate fi făcută și fiartă).

Notă. Pentru a se realiza dizolvarea completă a făinii de castane, aceasta se va dizolva în 0,500 l apă călduță.

786 Trufe cu cremă de unt

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,300	kg
2	Unt	1,300	kg
3	Cacao	0,200	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Rom superior	0,050	l
6	Zahăr farin	0,650	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 40 g.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 785 (Trufe cu cremă de castane), cu deosebirea că în crema acestui produs se adaugă circa 0,100 kg cacao. După turnarea compoziției și întărirea ei, produsul se dă prin zahăr farin și se pudrează la suprafață cu cacao.

CAPITOLUL VIII

PRODUSE DE BOMBONERIE

Batoane de pralină cu susan 787

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,450	kg
2	Fondant alb cu bombonerie (rețeta nr. 101)	0,450	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Fondant cu cacao nr. III pentru bombonerie (rețeta nr. 104)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Pralina cu susan se amestecă cu fondantul de bombonerie și vanilina pură și se frămîntă bine pînă ce se obține o pastă omogenă. Din această pastă se întind fitile cu un diametru de circa 10 mm, care apoi se taie în lungime de circa $3^1/_2$ cm. Se glasează apoi în fondant cu cacao cu o croșetă cu trei brațe. Fondantul va fi puțin mai rece pentru a-și menține luciul.

Baton fistic în ciocolată 788

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,550	kg
2	Glucoză	0,050	kg
3	Nuci miez	0,100	kg
4	Esență de fistic	0,002	l
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
7	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Din cantitatea de zahăr, glucoză și miez de nucă se prepară un marțipan la care se adaugă esență de fistic și culoare alimentară verde. Marțipanul obținut se dresează în fitile rotunde cu diametrul de 7—8 mm, după care se taie în bucăți lungi de circa $3^1/_2$ cm. Apoi se glasează în ciocolată cuvertură cu adaos de ulei, cu ajutorul unei croșete cu trei brațe.

789 Batoane grilaj (glasate în ciocolată)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Grilaj		
1	Zahăr	1,300	kg
2	Nuci miez	1,000	kg
	Cremă		
3	Unt	0,700	kg
4	Zahăr	0,600	kg
5	Cacao	0,150	kg
6	Frişcă 32% grăsime	0,300	kg
7	Vanilină pură	0,0005	kg
	Glazură		
8	Ciocolată cuvertură	1,250	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Nucile se trec prin maşina de măcinat. Zahărul se topeşte la foc (fără apă). Cînd zahărul este topit complet se amestecă cu miezul de nuci. Compoziţia obţinută se modelează apoi prin întindere cu merdeneaua. Foaia obţinută se taie apoi în pătrăţele care se rulează pe batonaşe de lemn dîndu-li-se formatul de ţigarete goale în interior. În interiorul ţigaretelor se introduce crema de cacao cu ajutorul unui poş cu dui corespunzător, după care se introduc la frigider. După întărirea cremei se glasează ţigaretele în ciocolată cuvertură. Crema se va prepara la fel ca aparelul, cu deosebirea că nu i se adaugă ouă.

790 Baton lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,000	kg
2	Cacao	0,250	kg
3	Lapte praf	1,250	kg
4	Unt	0,750	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Zahărul împreună cu cacao se pune la fiert cu circa 1 l de apă. Proba de fierbere se face prin sistemul întrebuinţat la fondant. Se introduce apoi laptele praf şi untul şi se amestecă bine şi apoi se toarnă pe marmură (într-o ramă metalică sau de lemn). După răcire se taie în formă de batoane lungi şi se ambalează în celofan.

791 Bomboane fondante asortate (din marţipan cu nuci)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Nuci miez	0,900	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg

Modul de preparare:

Din cantitatea de 3,500 kg zahăr, 0,900 kg miez de nucă şi 0,100 glucoză se prepară un marţipan obişnuit care se

împarte apoi în 10 părți egale. Apoi fiecare diviziune se colorează după gustul interiorului. Se întinde apoi cu merdeneaua fiecare bucată de marțipan și se taie (dresează) în diferite forme.

Se lasă să se zvînte puțin după care se glasează în fondant colorat fiecare sortiment după specificul și gustul său.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
5	Esență de rom	0,015	l
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Zahăr farin	0,075	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
9	Cacao	0,010	kg
10	Esențe diferite	0,025	l
11	Sare de lămîie	0,0015	kg
12	Culoare alimentară diferită	0,004	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

La unele se face cîte o garnitură din fondant cu ajutorul croșetei, iar la altele se decorează cu diferite baroturi (cafea, cacao, nuci etc.).

Este obligatoriu ca 1 kg de fondante să conțină 80 buc. bomboane.

Bomboane fondante asortate (din marțipan cu sîmburi de caise) 792

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci), cu deosebirea că marțipanul de nuci se înlocuiește cu sîmburi de caise. Sîmburilor de caise înainte de folosire li se înlătură coaja prin opărire. După opărirea sîmburilor și îndepărtarea pielițelor, ele se pun în dumane pentru a se usca, după care se trec prin mașina de măcinat nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Sîmburi de caise	0,950	kg
3	Glucoză	0,070	kg
4	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg
5	Esență de rom	0,015	l
6	Zahăr farin	0,075	kg
7	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
8	Cacao	0,010	kg
9	Esențe diferite	0,025	l
10	Culoarea alimentară diferită	0,004	kg
11	Sare de lămîie	0,0015	kg
12	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Bomboane fondante asortate (din marțipan cu sîmburi de caise și arahide) 793

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci), cu deosebirea că o parte din miezul

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Arahide decojite	0,435	kg
3	Sîmburi de caise	0,435	kg
4	Glucoză	0,070	kg
5	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg
6	Esență de rom	0,015	l

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Zahăr farin	0,075	kg
9	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
10	Cacao	0,010	kg
11	Esențe diferite	0,025	l
12	Culoare alimentară diferită	0,004	kg
13	Sare de lămîie	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

de nucă se înlocuiește cu arahide puțin prăjite, iar o altă parte din miezul de nucă se înlocuiește cu sîmburi de caise (albe).

794 Bomboane fondante asortate (din marțipan cu sîmburi de caise și nuci)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,500	kg
2	Nuci miez	0,435	kg
3	Sîmburi de caise	0,435	kg
4	Glucoză	0,070	kg
5	Zahăr (pentru fondant)	5,600	kg
6	Esență de rom	0,015	l
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Zahăr farin	0,075	kg
9	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
10	Cacao	0,010	kg
11	Esențe diferite	0,025	l
12	Culoare alimentară diferită	0,004	kg
13	Sare de lămîie	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci), cu deosebirea că o parte din miezul de nucă se înlocuiește cu sîmburi de caise, cărora în prealabil li s-a îndepărtat coaja prin opărire.

795 Bomboane fondante cu pralină din susan

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,450	kg
2	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	0,450	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Fondant alb de bombonerie (pentru glasat) (rețeta nr. 101)	1,200	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Pralina cu susan împreună cu fondantul alb de bombonerie se frămîntă împreună pînă ce se obține o pastă omogenă. După aceea compoziția se întinde pînă ce se obține o foaie pătrată. Se taie apoi în careuri mici de mărimea fondantelor obișnuite.

Fondantul pentru glasat se colorează cu zahăr ars puțin mai deschis.

Bomboane fondante din marțipan cu frișcă 796

Modul de preparare:

Din cantitatea de 4,000 kg zahăr, 0,100 kg glucoză se prepară un fondant la probă tare, se avansează frișca și se continuă fierberea pînă ce compoziția revine la probă de fondant de bomboneria. Se trage jos de pe foc și se tablează. În rest, se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 791 (Bomboane fondante asortate din marțipan cu nuci).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	4,000	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,950	kg
3	Glucoză	0,100	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg
5	Esențe diferite	0,025	kg
6	Esență de rom	0,020	kg
7	Zahăr (pentru fondant)	5,650	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,010	kg
9	Cacao	0,010	kg
10	Zahăr farin	0,075	kg
11	Culoare alimentară (diferită)	0,004	kg
12	Sare de lămîie	0,0015	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Braziliene (în ciocolată) 797

Modul de preparare:

Se prepară un fondant tare din zahăr și glucoză. Acesta se introduce într-un vas, se adaugă frișca după ce fondantul s-a încălzit puțin, se introduce apoi cafeaua amestecîndu-se bine.

Această compoziție se introduce într-o pîlnie de tablă cu care se toarnă forme ovale imprimate anterior în capse cu pudră de amidon. Bomboanele rezultate se glasează în ciocolată cu adaos de ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,600	kg
2	Glucoză	0,060	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,025	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,100	kg
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Careuri cu pralină din susan 798

Modul de preparare:

C a r e u r i : Susanul se spală, după care se prăjește puțin. Zahărul se topește ca pentru „Doboș" și se amestecă cu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	C a r e u r i		
1	Susan	0,200	kg
2	Zahăr	0,200	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
	Interioare		
4	Pralină cu susan (rețeta nr. 164)	0,400	kg
5	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	0,400	kg
6	Vanilină pură	0,0002	kg
7	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

susanul. Apoi se întinde compoziția obținută cu merdeneaua în foi subțiri. Foile din acest grilaj se taie în pătrățele mici egale (este indicat a se tăia cu o presă de mînă care va porționa foile în bucăți absolut egale).

Interioare: Pralina cu susan se amestecă cu fondantul de patiserie, după care și această compoziție se întinde cu merdeneaua pînă ce se obține o foaie de 6—7 mm. Peste această foaie se suprapun careurile de susan, în așa fel încît să se așeze exact unul sub altul. Se taie apoi cu un cuțit subțire. Se glasează în fondant de cacao cu ajutorul unei croșete cu două brațe.

Spre a se menține luciul bomboanelor, fondantul nu se va încălzi prea tare.

799 Carpați

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,200	kg
2	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
3	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se fărămițează miezul de nuci (nu prea mărunt) și se amestecă cu cojile de portocale confiate care în prealabil au fost scurse bine de sirop și tocate mărunt. Apoi se introduc într-un căzănel și se toarnă peste ele, amestecîndu-se încontinuu cu o linguriță, ciocolata cuvertură preparată cu unt de cacao.

Imediat se dresează cu lingurița, pe hîrtie pergament, bucăți neuniforme, dar de aceeași mărime, mici bulgărași de ciocolată. (Se va observa ca acești bulgărași de ciocolată să fie neuniformi, prin aceea că ciocolata are în componența sa barot de nuci cu fructe confiate tocate.)

Castane desert

800

Modul de preparare:

Castanele se curăță de coajă și se pun la fiert. După fierbere și răcire se dă prin sită rară sau se trec prin mașina cu valțuri. Pasta obținută se trece din nou prin sită fină. Se amestecă apoi castanele pasate cu zahărul și vanilina pură prin frămîntare. (Zahărul poate fi transformat în sirop gros). Compoziția obținută se dresează apoi în formă de castane. Se glasează apoi fiecare bucată în parte în fondant alb de patiserie colorat cu zahăr ars (culoarea castanelor).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Castane	10,000	kg
2	Zahăr	1,600	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,450	kg
5	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,100	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 65 g.

„Chanticlaire" în ciocolată nr. I

801

Modul de preparare:

Din 0,400 kg ciocolată și 0,250 kg frișcă se prepară crema de ganaj, după care se adaugă romul.

Anterior se prepară marțipanul cu adaos de apă de flori și culoarea verde. Din acest marțipan se întind două foi subțiri pe hîrtie pergament tăiată pătrat.

Se ia o foaie de marțipan și se întinde pe suprafața ei crema de ganaj după care se ia a doua foaie și se așază deasupra obținîndu-se astfel o foaie înaltă de circa 10 mm. Această foaie se taie în forme pătrate cu laturile de circa 3 cm, după care se glasează în ciocolată cu ajutorul unei croșete cu patru brațe, pe hîrtie pergament.

(Se recomandă ca umplutura de ganaj să fie turnată pe o foaie care mai întîi a fost așezată într-o ramă patrată).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,250	kg
3	Rom superior	0,030	l
4	Marțipan de sîmburi de caise (rețeta nr. 141)	0,400	kg
5	Apă de flori	0,005	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,580 kg.

25*

802 „Chanticlaire" în ciocolată nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
2	Frișcă 32% grăsime	0,250	kg
3	Rom superior	0,030	l
4	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	0,400	kg
5	Apă de flori	0,005	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,0001	kg
7	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 801 („Chanticlaire" în ciocolată nr. I), cu deosebirea că în loc de marțipan de sîmburi de caise folosim marțipan de nuci.

803 Creme (cacao)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Cacao	0,030	kg
4	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
6	Esență de cacao	0,015	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de cacao și cacao praf pentru aromatizarea produsului.

804 Creme (cafea)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,025	kg
4	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
6	Esență de cafea	0,015	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de cafea și cafea prăjită, măcinată pentru aromatizarea produsului.

Creme (fistic) — 805

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de fistic pentru aromatizarea produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de fistic	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Creme (lămîie) — 806

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de lămîie pentru aromatizarea produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de lămîie	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Creme (portocale) — 807

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Creme de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că în loc de esență de vanilie folosim esență de portocale pentru aromatizarea produsului.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de portocale	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

Creme (vanilie) — 808

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr și glucoză se prepară un fondant de bombonerie la probă tare. După tablare se încălzește fondantul și i se adaugă esența de vanilie amestecîndu-se bine pînă la

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	3,700	kg
2	Glucoză	0,370	kg
3	Ciocolată cuvertură	1,800	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
5	Esență de vanilie	0,020	l

Rezultă produs finit: 6 kg.

omogenizare, după care se toarnă compoziția la pudră cu o pîlnie de tablă. După întărirea compoziției se scot bomboanele din pudră și se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Notă: Înainte de preparare fondantului se pregătesc capsele cu pudra de amidon în care se imprimă apoi, cu ajutorul unei forme tari, formatul bomboanelor ce urmează a se turna. Apoi se va turna în aceste forme compoziția caldă în format semioval.

809 Cremă de cafea în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboneric (rețeta nr. 101)	1,000	kg
2	Cafea prăjită, măcinată	0,025	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Ciocolată cuvertură prepratä nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că la fondant se avansează și cafea prăjită, măcinată fin. Compoziția se toarnă la pudră în format semioval.

810 Cremă de vanilie în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	1,000	kg
2	Vanilie batoane	0,00025	kg
3	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Modul de preparare:

Pentru prepararea cremelor sînt în primul rînd necesare capse de lemn cu margini cu o lățime de 35—40 cm, o lungime de 70—75 cm și o înălțime de 5 cm precum și forme de ghips pentru fiecare sort în parte înșirate și lipite pe linii de lemn. De asemenea mai este nevoie de amidon praf uscat pentru a se putea face mularea formelor. Înaintea mulării aceasta se va afina cu un tel. Amidonul se introduce în capse și se rarefiază cu un tel mic. Se nivelează apoi cu linia, după care se presează formele în pudră. Este necesară o pîlnie conică cu un băț lung care se va servi la oprirea scurgerii fondantului.

Fondantul se înfierbîntă la foc, se subțiază cu apă cît este nevoie, după care se adaugă aromele și culorile respective și se amestecă pînă la omogenizare.

Se toarnă apoi, cu ajutorul unei pîlnii, în formele mulate în praful de amidon. După răcire se scot bomboanele din pudră pe sită şi se perie de amidonul ce a rămas pe ele.

Se glasează apoi în ciocolată cuvertură preparată cu unt de cacao cu ajutorul unei croşete corespunzătoare mărimii bomboanelor.

Cremă de zmeură în ciocolată 811

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că la fondant folosim esenţă de zmeură, sare de lămîie şi culoare alimentară roşie în loc de vanilie baton.

Formatul bomboanelor se recomandă a fi rotunde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboneríe (reţeta nr. 101)	1,000	kg
2	Esenţă de zmeură	0,003	l
3	Sare de lămîie	0,005	kg
4	Culoare alimentară (roşie)	0,0001	kg
5	*Ciocolată cuvertură* preparată nr. II (reţeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Cremă oranj în ciocolată 812

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta *nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată)*, cu deosebirea că la fondant folosim răzătură de portocale, sare de lămîie şi culoare alimentară oranj în loc de vanilie *batoane*. Pe fiecare bomboană se va fixa după glasare în ciocolată cîte o bucăţică mică de coajă de portocală confiată tăiată cu duiul mic. Formatul bomboanelor se recomandă a fi ca cel al feliilor de portocale sau al feliilor de lămîi (semicerc).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboneríe (reţeta nr. 101)	0,950	kg
2	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,150	kg
3	Sare de lămîie	0,005	kg
4	Răzătură de portocale (reţeta nr. 178)	0,010	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (reţeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

813 Cremă pralină în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboanerie (rețeta nr. 101)	1,000	kg
2	Alune turcești	0,030	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 810 (Cremă de vanilie în ciocolată), cu deosebirea că la fondant folosim alune turcești prăjite și rafinate fin și vanilină pură în loc de vanilie batoane. Bomboanele se decorează deasupra cu alune turcești prăjite, făcute barot. Se recomandă ca acestor bomboane să li se dea forma de balonașe.

814 Crengi pralină (batoane)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboanerie (rețeta nr. 101)	1,850	kg
2	Pralină cu fondant și turtă de cacao (rețeta nr. 162)	1,700	kg
3	Vanilină pură	0,001	kg
4	Arahide decojite (barotate)	0,700	kg
5	Zahăr farin	0,050	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1.300	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 50 g.

Modul de preparare:

Semipreparatele prevăzute în rețetă, în afară de ciocolata cuvertură preparată, se frămîntă împreună cu arahidele barotate pînă cînd se obține o compoziție omogenă. compoziție omogenă.

Din această compoziție se întind fitile lungi, care se taie apoi în bucăți lungi de circa 10—11 cm. Bucățile obținute se trag apoi în ciocolată cuvertură preparată cu ulei cu ajutorul unei croșete. Apoi o croșetă cu patru brațe se trage peste ciocolata cuvertură neînghețată încă un decor în zig-zag, care va avea aspectul unei crengi scorțoase. Acest decor va fi executat uniform, astfel ca să fie plăcut la vedere.

815 Crochete cu susan și coji de portocale confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,350	kg
2	Zahăr	0,350	kg
3	Glucoză	0,030	kg

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 875 (Romburi de susan în fondant de cacao).

cu deosebirea că în compoziția acestui produs se adaugă cojile de portocale confiate tocate mărunt.

Pasta rezultată se întinde cu merdeneaua pînă ce se obține o foaie groasă de 3—4 cm.

Se taie apoi această foaie cu un dui mare, obținîndu-se astfel bucăți rotunde. Aceste bucăți se glasează apoi în fondant de cacao cu ajutorul unei croșete cu două brațe. Fondantul de cacao nu se va încălzi prea tare pentru a nu-și pierde bomboanele luciul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Frișcă 32% grăsime	0,050	kg
5	Vanilină pură	0,0002	kg
6	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,200	kg
7	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l
8	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Crochete-crizete cu nuci în ciocolată 816

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez (barotate)	0,350	kg
2	Zahăr	0,300	kg
3	Glucoză	0,030	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,020	l
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,900	kg
6	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Miezul de nuci se taie cu cuțitul în granule mărunte.

Zahărul se topește ca pentru Doboș, după care se adaugă în el și glucoza. Este indicat ca zahărul să se topească pînă cînd începe să se îngălbenească, după care se adaugă glucoza. Se amestecă apoi cu nucile tăiate mărunt. Se întinde apoi compoziția cu merdeneaua, pe masa unsă cu ulei, pînă cînd obținem o foaie foarte subțire de circa 2 mm.

Această foaie se taie prin apăsarea rapidă, cu o formă rotundă de metal care are un diametru de 32 mm (crizete).

După tăierea foii cu forma se string resturile rămase și se încălzesc la cuptor. După încălzirea compoziției se frămîntă din nou după care se întinde cu merdeneaua pînă se obține o foaie de 2 mm.

Această foaie se taie la cuțit în formă de batoane plate cu o lungime de 6 cm și o lățime de 12 mm (crochete).

Se glasează apoi toate bucățile în ciocolată cuvertură preparată cu unt de cacao cu ajutorul unei croșete cu 4 brațe.

Se decorează cu cîteva boabe de barot granulat din nuci (verde) (mărunt) fiecare bomboană în parte.

817 Crochete-crizete simple

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	3,200	kg
2	Zahăr	8,000	kg
3	Cacao	0,600	kg
4	Vanilină pură	0,001	kg

Rezultă produs finit: 11,500 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 816 (Crochete-crezete cu nuci în ciocolată), cu deosebirea că bomboanele se glasează în fondant de cacao în loc de ciocolată cuvertură.

Din 3,300 kg zahăr și 3,200 kg miez de nucă se vor prepara crochetele, iar din 4,700 kg zahăr se va prepara fondantul pentru glasarea bomboanelor. La fondant se va adăuga cacao și vanilină.

818 Crochete-crizete cu susan în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,650	kg
2	Susan	0,700	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,700	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,040	l
5	Barot granulat din nuci diferite culori (verde) (rețeta nr. 6)	0,025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Susanul se alege de impurități și se spală bine în cîteva ape după care se usucă și se prăjește puțin.

În rest se vor urma indicațiile de preparare date la rețeta nr. 816 (Crochete-crizete cu nuci în ciocolată).

819 Enescu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,400	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
3	Frișcă 32% grăsime	0,600	kg
4	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,600	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Ciocolata cuvertură și frișca se dau în fiert amestecîndu-se încontinuu cu un tel. Cînd compoziția a dat în fiert se trage de pe foc și se răcește la gheață, după care se bate pînă ce se spumează (la fel ca pentru Jofre).

Cojile de portocale se nivelează ușor pentru a fi uniforme.

După această operație cu un dui mare (ca pentru indiene) se taie capace din aceste coji, ce vor servi la prepararea acestor specialități.

Așezăm apoi jumătate din capacele obținute pe o tavă, la fel ca la *Jofre, după care turnăm peste ele cu ajutorul unui poș prevăzut cu duiu* cu care am tăiat capacele, crema preparată mai sus.

Mărimea acestor bomboane va fi de 1/3 din mărimea Jofrelor, adică ceva mai mare, ca o bomboană obișnuită.

Se așază apoi peste cremă, cealaltă jumătate de capace, după care se pun la rece.

După întărirea cremei se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu unt de cacao cu ajutorul unei croșete cu trei brațe.

Figuri de ciocolată în celofan nr. I — 820

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	5,250	kg
2	Ulei comestibil rafinat	0,250	l

Rezultă produs finit: 5 kg.

Ciocolata cuvertură se potrivește prin tablare. Se mulează apoi ciocolata cuvertură la formele de figuri prinse în clame, scurgîndu-se din interior ciocolata cuvertură ce prisosește, rămînînd numai un strat ce se lipește pe forme.

Formele trebuie așezate apoi pentru înghețare cu partea prin care s-a introdus cuvertura în jos pentru a se acoperi acest orificiu prin scurgerea cuverturii.

Figuri de ciocolată în celofan nr. II — 821

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	5,350	kg
2	Unt de cacao	0,150	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Această rețetă se practică numai în cazul cînd ciocolata cuvertură este prea groasă. În acest caz se va face constatarea printr-un proces-verbal atașat la foaia de fabricație. În rest prepararea figurilor se va face după indicațiile date la rețeta nr. 820.

Figuri din zahăr în celofan

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr farin	5,200	kg
2	Ouă (18 albuşuri)	9	buc.
3	Gelatină alimentară	0,050	kg
4	Amidon praf	0,050	kg
5	Culoare alimentară diferită	0,001	kg
6	Sare de lămîie	0,002	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Gelatina alimentară se pune la înmuiat în apă rece. Zahărul farin se cerne printr-o sită fină, oprindu-se din el 0,200 kg pentru dresat. Zahărul cernut se pune pe o masă de marmură după care facem o gaură la mijlocul lui pentru a se putea turna în el gelatină alimentară fiartă şi răcorită, împreună cu albuşurile de ou. Se frămîntă apoi compoziţia, începînd de la mijloc în părţi spre a nu se scurge lichidul de la mijloc. Prin frămîntare se obţine o pastă omogenă, nu prea tare, care apoi se mulează la forme de metal obişnuite ca pentru figuri de ciocolată (diferite animale, cocoşei, Moş Gerilă etc.). Mulajul nu se face compact, în întregime, ci se lasă un gol la mijloc, gol care se umple cu amidon pînă ce figura se usucă, pentru a-şi menţine formatul. După scoaterea din forme, figurile se răstoarnă de amidon. Pentru a căpăta un luciu frumos, după uscarea şi periere, figurile se trec printr-o baie de apă rece puţin acrită cu sare de lămîie, după care se lasă să se usuce în poziţia normală (în picioare). Coloranţii prevăzuţi în reţetă se adaugă în compoziţie, acolo unde acest lucru este indicat, şi se folosesc şi pentru darea înfăţişării exterioare a figurilor ca: facerea ochilor, sprîncenelor, frîurilor de căişori etc. Din preparatul „Drăgan" (reţeta nr. 84) se pot executa cu uşurinţă diferite piese pentru vitrine sau expoziţii. De asemenea, se pot executa trandafiri şi alte flori, cu un aspect plăcut, dacă sînt executate atent şi cu îndemînare.

823 Figuri şi ouă grilaj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	6,250	kg
2	Nuci miez	3,450	kg
3	Ouă (8 albuşuri)	4	buc.
4	Fondant alb de patiserie (reteta nr. 100)	0,450	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Miezul de nucă se transformă în barot mărunt. În acelaşi timp se topeşte zahărul ca pentru „Doboş". Se introduc apoi nucile barotate în zahărul topit şi se amestecă bine pînă ce se obţine o pastă omogenă. Pasta obţinută se mulează apoi la forme diferite.

Între timp se prepară o glazură din zahăr, fondant alb de patiserie şi albuşuri de ou, cu care se vor decora figurile obţinute din grilaj.

Fructul pădurii

824

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de patiserie (rețeta nr. 100)	1,800	kg
2	Pralină cu fondant și turtă de cacao (rețeta nr. 162)	0,550	kg
3	Unt	1,100	kg
4	Fructe confiate asortate	0,650	kg
5	Cacao	0,150	kg
6	Vanilină pură	0,0005	kg
7	Zahăr farin	0,050	kg
8	Ciocolată cuvertură	1,100	kg
9	Ulei comestibil rafinat	0,100	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

Se introduc într-un căzănel fondantul, pralina, untul, cacao și vanilina pură și se bat bine *cu telul pînă ce obținem* o cremă lejeră și omogenă. Această cremă se toarnă cu un poș cu dui pe hîrtie în 200 buc. rotunde în formă de emisfere, după care se dau la înghețat. După înghețarea cremei, se scot de pe hîrtie și se împerechează două cîte două, introducîndu-se la mijlocul fiecărei perechi cîte o bucată de fructă confiată tăiată cu cuțitul anterior.

Se rotunjesc apoi ușor la mînă, cu ajutorul zahărului farin, și se *pun din nou la rece.*

Trasul în ciocolată cuvertură se face la mînă, pentru ca după înghețarea ciocolatei să obținem o suprafață cu un aspect puțin țepos.

Halviță

825

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	52,500	kg
2	Glucoză	48,500	kg
3	Nuci miez	4,000	kg
4	Ciuin	2,000	kg
5	Vanilină pură	0,005	kg

Rezultă produs finit: 100 kg.

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 826 (Halviță cu alune turcești), cu deosebirea că se folosește în compoziție miez de nucă.

Halviță cu alune turcești

826

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	87,500	kg
2	Glucoză	6,250	kg
3	Ciuin	1,875	kg
4	Sare de lămîie	0,095	kg
5	Alune turcești	3,125	kg
6	Foi tort (vafele)	2,500	kg
7	Ouă (52 albușuri)	26	buc.

Rezultă produs finit: 100 kg.

Se pune ciuinul la fiert în circa 12 l de apă, lăsîndu-se să fiarbă 24 ore pînă ce mai rămîne circa 3—4 l de soluție de ciuin. Această soluție de ciuin se strecoară printr-o sită deasă după care se pune să se răcească. După

răcire se amestecă cu albuşurile de ou şi se spumează cu un tel. În acelaşi timp se pune la fiert zahărul în circa 20 l de apă. Cînd zahărul a fiert şi a ajuns la proba de caramel, i se adaugă glucoza şi se ia o nouă probă. Se trage apoi de pe foc şi se toarnă în fir subţire peste ciuin şi albuşuri bătute, continuîndu-se amestecarea compoziţiei la cald pînă la proba necesară. Între timp se adaugă sarea de lămîie dizolvată, alunele turceşti prăjite, uşor barotate, amestecîndu-se din nou pînă se obţine o compoziţie omogenă. Se toarnă apoi compoziţia în capse îmbrăcate în foi de tort (vafele).

827 Halviţă specială cu alune turceşti

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	28,000	kg
2	Glucoză	2,000	kg
3	Ciuin	0,600	kg
4	Sare de lămîie	0,030	kg
5	Alune turceşti	1,000	kg
6	Vafele (foi de tort)	0,800	kg
7	Ouă (16 albuşuri)	8	buc.
8	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 32 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 826 (Halviţă cu alune turceşti), cu deosebirea că în această compoziţie se adaugă vanilină pură.

828 Halviţă specială cu nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	28,000	kg
2	Glucoză	2,000	kg
3	Ciuin	0,600	kg
4	Sare de lămîie	0,030	kg
5	Nuci miez	1,000	kg
6	Vafele (foi tort)	0,800	kg
7	Ouă (16 albuşuri)	8	buc.
8	Vanilină pură	0,002	kg

Rezultă produs finit: 32 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 826 (Halviţă cu alune turceşti), cu deosebirea că se foloseşte în compoziţie miez de nucă în loc de alune turceşti şi în plus se mai adaugă şi vanilină pură.

829 Glasele fine nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate asortate (reţeta nr. 37)	0,250	kg
2	Marţipan de sîmburi de caise (reţeta nr. 141)	0,350	kg

Modul de preparare:

Baza acestui produs este marţipanul şi fructele, urmează apoi colorarea marţipanului în diverse nuanţe şi aromarea lui. În diversitatea sorti-

mentelor, vom enumera cîteva spre a fi un punct de plecare a imaginației meșterului cofetar.

Perele confiate tăiate în felii, ca pepenele, li se scobesc semințele care se înlocuiesc cu marțipan, caisele se taie în două, iar sîmburii se înlocuiesc cu marțipan; cojile de portocale se rulează în jurul unui bob de marțipan. La toate se presează, cu muchia cuțitului, linii sub formă de grătar, frunze etc.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Nuci miez	0,050	kg
4	Cacao	0,005	kg
5	Esențe diferite	0,005	l
6	Sare de lămîie	0,001	kg
7	Culoare alimentară diferită	0,0005	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,005	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l
10	Zahăr	0,400	kg
11	Glucoză	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Din marțipan se pot dresa diverse imitații de fructe ca: merișoare, pere, caise, căpșuni, ardei verzi mici, pepeni cantalupi etc. În rețetă sînt trecute arome și culori cacao și cafea, tocmai pentru a fi întrebuințate după aprecierea și gustul maestrului cofetar.

La fructe nu va lipsi cîte o frunzuliță sau codiță. Fiecare bucată în parte se înfige apoi într-o croșetă mare (cu patru brațe) cu ajutorul căreia se execută glasarea în caramel, cu ajutorul unui grătar pe o masă cu blat de marmură unsă cu ulei. După răcire se pun la chese.

Glasele fine nr. II — 830

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 829 (glasele fine nr. I), cu deosebirea că marțipanul de sîmburi de caise se înlocuiește cu marțipan de nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fructe confiate asortate (rețeta nr. 37)	0,250	kg
2	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	0,350	kg
3	Nuci miez	0,050	kg
4	Cacao	0,005	kg
5	Esențe diferite	0,005	l
6	Sare de lămîie	0,001	kg
7	Culoare alimentară diferită	0,0005	kg
8	Cafea prăjită, măcinată	0,005	kg
9	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l
10	Zahăr	0,400	kg
11	Glucoză	0,050	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

831 Marțipan cu cacao nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	0,950	kg
2	Cacao	0,045	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Esență de rom	0,002	l
5	Zahăr farin	0,030	kg
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	1,080	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Marțipanul de nuci se dresează la fel ca la fondante (rețeta nr. 791) după care bomboanele se trag în fondant, cu coardă în spirală, sau la croșetă sistem furculiță cu două sau trei brațe.

832 Marțipan cu cacao nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de sîmburi de caise (rețeta nr. 141)	0,950	kg
2	Cacao	0,045	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Esență de rom	0,002	l
5	Zahăr farin	0,030	kg
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	1,080	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 831 (Marțipan cu cacao nr. I), cu deosebirea că marțipanul de nuci se înlocuiește cu marțipan de sîmburi de caise.

833 Marțipan cu cacao nr. III

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de sîmburi de caise și nuci (rețeta nr. 142)	0,950	kg
2	Cacao	0,045	kg
3	Vanilină pură	0,0002	kg
4	Esență de rom	0,002	l
5	Zahăr farin	0,030	kg
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	1,080	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 831 (Marțipan cu cacao nr. I), cu deosebirea că marțipanul de nuci se înlocuiește cu marțipan de sîmburi de caise și nuci.

Marțipan cu ciocolată 834

Modul de preparare:

Din zahăr și miezul de nucă se prepară un marțipan obișnuit după procedeul descris la rețeta nr. 140. În jumătate din marțipan se introduce cacaua praf, restul rămînînd în culoarea sa naturală. Ambele culori se întind separat în foi, după care se suprapun dînd aspect de straturi (ca la prăjiturile „Doboș"). Se taie în lungime în ștraifuri sau batoane lungi de 15—20 cm. Se glasează apoi fiecare baton în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, pe toate suprafețele. Se procedează apoi la porționarea batoanelor prin tăiere cu cuțitul.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	10,000	kg
2	Nuci miez	3,600	kg
3	Cacao	0,300	kg
4	Esență de rom	0,100	l
5	Ciocolată cuvertură preparată nr. III (rețeta nr. 34)	1,800	kg

Rezultă produs finit: 15 kg.

Marțipan cu fructe confiate în ciocolată 835

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr, glucoză și miez de nucă se prepară un marțipan obișnuit. După tablare și rafinare se adaugă în compoziție esența de portocale și culoarea alimentară, după care se dresează în bucăți mici (rotunde sau ovale ca fondantele). Se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei. Deasupra se decorează fiecare bucată cu o bucățică de coajă de portocală confiată.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,575	kg
2	Glucoză	0,060	kg
3	Nuci miez	0,075	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg
5	Esență de portocale	0,002	l
6	Ciocolată cuvertură	0.300	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
8	Culoare alimentară (oranj)	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

„Mignonette" nr. I 836

Modul de preparare:

Cojile de portocale confiate bine scurse și puțin uscate se taie în bucăți lungi de circa 4 cm. Se glasează apoi în ciocolată cuvertură preparată cu ulei cu ajutorul unei croșete, pe hîrtie pergament.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,800	kg
2	Ciocolată cuvertură	0,350	kg
3	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

837 „Mignonette“ nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	8,000	kg
2	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	4,000	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Cojile de portocale confiate se taie în fîșii lungi și înguste (în formă de batonașe), se aranjează pe site și se introduc în camera caldă (duman) timp de 6—10 ore pentru a se zvînta. După uscare se glasează în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croșete cu 4 brațe pe hîrtie pergament.

838 Miorița („Chanticlaire“) nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	1,550	kg
2	Apă de flori	0,010	l
3	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
4	Amidon praf	0,070	kg
	Interioare		
5	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	3,500	kg
6	Unt	0,450	kg
7	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	0,650	kg
8	Cacao	0,425	kg
9	Esență de rom	0,010	l
10	Vanilină pură	0,001	kg
11	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	3,750	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 801, cu deosebirea că *umplutura* se *face din* fondant, marțipan, unt, cacao, esență de rom și vanilină pură, după care se glasează în fondant de cacao.

839 Miorița („Chanticlaire“) nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de sîmburi de caise (rețeta nr. 141)	1,550	kg
2	Apă de flori	0,010	l

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 838 (Miorița „Chanticlaire“ nr. I) cu deosebirea că marțipanul de

nuci se înlocuiește cu marțipan de sîmburi de caise.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
4	Amidon praf	0,070	kg
	Interioare		
5	Fondant alb de bomboerie (rețeta nr. 101)	3,500	kg
6	Unt	0,450	kg
7	Marțipan de sîmburi de caise (rețeta nr. 141)	0,650	kg
8	Cacao	0,425	kg
9	Esență de rom	0,010	l
10	Vanilină pură	0,001	kg
11	Fondant de cacao nr. III (pentru bomboerie) (rețeta nr. 104)	3,750	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

„Muss-Caffée" 840

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată cuvertură	0,600	kg
2	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	0,300	kg
3	Cafea prăjită, măcinată	0,015	kg
4	Rom superior	0,030	l
5	Vanilină pură	0,0005	kg
6	Zahăr farin	0,030	kg
7	Ciocolată cuvertură, preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,700	kg

Rezultă produs finit: 1,500 kg.

Pentru acest preparat ne este necesar un pătrat de linii, care să se poată lărgi sau micșora după nevoie. Întrucît acest produs se solidifică foarte repede, este bine a se folosi aceste rame pentru a nu rămîne margini. Ramele înainte de a se turna preparatul în ele, se vor așeza pe coli de hîrtie curate. Introducem frișca bătută într-un cazănel, adăugăm peste ea cafeaua, după care turnăm peste ea în fir subțire ciocolata cuvertură topită și încă puțin călduță. În același timp amestecăm compoziția agitat pînă se omogenizează, pînă obținem o compoziție lejeră. Se toarnă apoi preparatul rezultat în ramele dinainte aranjate.

După întărirea compoziției aceasta se porționează, cu ajutorul unui cuțit cald, în pătrățele ce au latura de 2—3 cm. Pătrățelele se glasează în ciocolată cuvertură și se decorează cu cafea măcinată, cu ajutorul unui creion.

841 Nuci cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,500	kg
2	Nuci miez	0,550	kg
3	Cacao	0,060	kg
4	Esență de rom	0,005	l
5	Culoare alimentară	0,001	kg
6	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Din cantitatea de miez de nucă se aleg jumătățile întregi. Din restul de miez de nucă și 0,500 kg zahăr se prepară un marțipan obișnuit. În compoziția rezultată se adaugă apoi 0,020 kg cacao, esența de rom și vanilina pură și se amestecă din nou pînă la omogenizarea pastei. Cu acest marțipan se umplu jumătățile de nuci, lipindu-se împreună două cîte două.

Dintr-un kilogram de zahăr se prepară fondantul în care se introduce și restul de cacao, după care cu acest fondant de cacao se glasează *jumătățile de nuci lipite cu marțipan, cu ajutorul unei croșete.* Pe fiecare bomboană astfel rezultată se face o coardă din fondant, cu ajutorul croșetei de tras. După întărirea fondantului se așază în chese mici de bomboane.

842 Nuci cafea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Marțipan de nuci (rețeta nr. 140)	1,800	kg
2	Cafea prăjită, măcinată	0,050	kg
3	Nuci miez (barotate)	0,250	kg
4	Zahăr farin (pentru barotat)	0,050	kg
5	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	2,050	kg
6	Zahăr ars (rețeta nr. 202)	0,015	kg

Rezultă produs finit: 4 kg.

Modul de preparare:

*Cantitatea de marți*pan de nuci prevăzută se amestecă cu cafeaua prăjită și măcinată și miezul de nucă barotat mare. Se dresează apoi bomboane de format oval (ceva mai mari ca interiorul unei bomboane fondante).

Se glasează apoi în fondant colorat cu zahăr ars (cafea) decorîndu-se fiecare bomboană cu o coardă în formă de spirală. Se pun la chese mici.

843 Nuci romburi

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	2,300	kg
2	Nuci miez	2,000	kg

Modul de preparare:

Se topește zahărul (grilează) după care se amestecă cu miezul de nucă transformat în barot

mai mare şi vanilină pură. Se întinde apoi compoziţia obţinută pe o masă cu placă de marmură unsă. Se nivelează cu merdeneaua şi se porţionează în stare fierbinte în bucăţi rombice.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
3	Vanilină pură	0,0005	kg
4	Ulei comestibil	0,020	l

Rezultă produs finit: 100 buc. a 10 g.

Nuga „brüllé" în ciocolată 844

Modul de preparare:

Nugaua se taie în bucăţi dreptunghiulare de mărimea obişnuită a bomboanelor. Se glasează apoi fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croşete cu patru braţe.

Deasupra se decorează cu un bob de barot granulat din nuci maron.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuga „brülle" (reţeta nr. 145)	1,050	kg
2	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (reţeta nr. 33)	0,850	kg
3	Barot granulat din nuci maron (reţeta nr. 7)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1,800 kg.

Nuga de fructe în ciocolată 845

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate), cu deosebirea că compoziţia se întinde întîi pe piatră unsă pentru a se răci, iar după răcire se porţionează în bucăţi pătrate uniforme şi se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei cu ajutorul unei croşete.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,300	kg
2	Glucoză	0,250	kg
3	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	0,300	kg
4	Ouă (4 albuşuri)	2	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	l
7	Vanilină pură	0,00025	kg
8	Culoare alimentară	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Nuga cu susan în ciocolată 846

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,300	kg
2	Glucoză	0,250	kg
3	Susan	0,250	kg

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
4	Ouă (4 albuşuri)	2	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,015	1
7	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

că miezul de nucă se înlocuieşte cu susan. Susanul va fi spălat mai întîi în cîteva ape, uscat şi prăjit puţin şi numai după aceea se va amesteca în compoziţie. Compoziţia de nuga se întinde pe o placă de marmură unsă pînă ce se obţine o foaie groasă de 1 cm, după care se porţionează în bucăţi pătrate cu latura de circa 2 cm. Se glasează apoi fiecare bucată în parte în ciocolată *cuvertură preparată cu ulei.*

847 Nuga de ciocolată cu alune turceşti

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turceşti	3,000	kg
5	Cacao	0,300	kg
6	Vanilină pură	0,001	
7	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în compoziţie se înlocuieşte miezul de nucă cu cacao praf şi alune turceşti prăjite. Alunele turceşti se prăjesc şi li se îndepărtează coaja cu ajutorul unui ciur.

848 Nuga de ciocolată cu alune turceşti şi fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turceşti	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,150	kg
6	Coji de pepene confiate (reţeta nr. 154)	1,150	kg
7	Cacao	0,450	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 867 (Nuga de vanilie de nuci), cu deosebirea că în compoziţie se înlocuieşte miezul de nucă cu cacao, alune turceşti prăjite, coji de portocale şi de pepene, confiate. Alunele turceşti se prăjesc şi li se îndepărtează coaja cu ajutorul unui ciur, iar fructele confiate se scurg de sirop şi se usucă.

Nuga de ciocolată cu arahide

849

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în compoziția acestui produs se înlocuiește miezul de nucă cu arahide decojite și se adaugă cacao praf.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	3,000	kg
5	Cacao	0,450	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de ciocolată cu arahide și fructe confiate

850

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în această compoziție se introduce cacaua, iar miezul de nucă se înlocuiește cu arahide decojite și coji de portocale și coji de pepene confiate. Arahidele se prăjesc și li se îndepărtează coaja, iar fructele confiate se scurg de sirop și se usucă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,150	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,150	kg
7	Cacao	0,450	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de ciocolată cu fructe confiate

851

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că în această compoziție miezul de nucă se înlocuiește cu coji de portocale confiate și coji de pepene confiate. Se adaugă în plus în compoziție cacao praf. Fructele confiate se scurg de sirop, se taie mărunt și se usucă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
5	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	2,300	kg
6	Cacao	0,450	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

852 Nuga de ciocolată cu nuci

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	3,000	kg
5	Cacao	0,450	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziţie înainte de a se introduce miezul de nucă prăjit se amestecă cu cacaua praf cernută.

853 Nuga de ciocolată cu nuci şi fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,150	kg
6	Coji de pepene confiate (reţeta nr. 154)	1,150	kg
7	Cacao	0,450	kg
8	Vanilină pură	0,001	kg
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziţie se adaugă cacaua cernută şi fructe confiate tăiate cuburi. Fructele confiate se scurg de sirop şi se usucă.

854 Nuga de fistic cu alune turceşti

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turceşti	2,900	kg
5	Esenţă de apă de flori	0,010	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziţie se adaugă esenţă de apă de flori, culoare alimentară verde şi alune turceşti prăjite. Alunele turceşti se prăjesc, după care li se îndepărtează coaja cu ajutorul unui ciur.

Nuga de fistic cu arabide

855

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se introduc arahide decojite prăjite, esență de apă de flori, și culoare alimentară verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	2,900	kg
5	Esență de apă de flori	0,010	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de fistic cu nuci

856

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se avansează esență de apă de flori și culoare alimentară verde.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	3,000	kg
5	Esență de apă de flori	0,010	l
6	Culoare alimentară (verde)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de fructe confiate

857

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Fructe confiate asortate	3,500	kg
5	Esență de portocale	0,010	l
6	Culoare alimentară (roșie)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

858 Nuga de portocale cu alune turcești și fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Culoare alimentară (oranje)	0,001	kg
8	Esență de portocale	0,010	l
9	Vafela (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la compoziție în loc de miez de nucă se folosesc alune turcești prăjite, coji de portocale confiate, tăiate romburi și uscate și esență de portocale.

859 Nuga de portocale cu arahide și fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
8	Esență de portocale	0,010	l
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate), cu deosebirea că la compoziție se introduc arahidele decojite prăjite, culoare alimentară și esență de portocale.

860 Nuga de portocale cu fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	3,500	kg
5	Esență de portocale	0,010	l
6	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate).

Nuga de portocale cu nuci și fructe confiate 861

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că la această compoziție se adaugă coji de portocale confiate tăiate cuburi și uscate, esență de portocale și culoare alimentară oranje.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Esență de portocale	0,010	l
8	Culoare alimentară (oranj)	0,001	kg
9	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie cu alune turcești 862

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că miezul de nucă se înlocuiește cu alune turcești, prăjite și curățate de coajă.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	3,000	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie cu alune turcești și fructe confiate 863

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că miezul de nucă se înlocuiește cu fructe confiate tăiate cuburi și uscate și alune turcești prăjite, cărora în prealabil li s-a îndepărtat coaja.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Alune turcești	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

864 Nuga de vanilie cu arahide

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	3,000	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Foi tort (vafele)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că miezul de nucă se înlocuieşte cu arahide prăjite şi decojite..

865 Nuga de vanilie cu arahide şi fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Arahide decojite	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,000	kg
6	Coji de pepene confiate (reţeta nr. 154)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi de tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 866 (Nuga de vanilie cu fructe confiate), cu deosebirea că la acest produs se mai adaugă în compoziţie şi arahide prăjite şi decojite.

866 Nuga de vanilie cu fructe confiate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albuşuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Coji de portocale confiate (reţeta nr. 37)	1,100	kg
5	Coji de pepene confiate (reţeta nr. 154)	2,400	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Din cantitatea de zahăr se pun la fiert 3,500 kg cu adaos de 1,200 l apă, se amestecă cu o paletă pînă la topirea zahărului, după care se spală marginile cazanului în interior. Se înfierbîntă în alt vas glucoza care se adaugă în zahărul fiert ajuns la proba de caramel.

Separat se bate albuşul cu 0,650 kg zahăr, după care se introduce zahărul fiert în şuviţe subţiri amestecîndu-se permanent pînă ce s-a amestecat întreaga cantitate de zahăr şi albuşuri. Cazanul cu compoziţia se introduce într-un

vas cu apă caldă pe foc (baine marie), se amestecă cu o lopată pînă ce ajunge la proba de caramel moale. Se dă jos de pe foc, se introduc vanilina și fructele confiate uscate și tăiate cuburi și se mestecă pînă ce compoziția cu fructele devine uniformă. Se toarnă în capse, care în prealabil au fost îmbrăcate în interior cu foi de vafele.

Nuga de vanilie cu nuci 867

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 866, cu deosebirea că în loc de fructe confiate se introduc nuci.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	3,000	kg
5	Vanilină pură	0,001	kg
6	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie cu nuci și fructe confiate 868

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea în această compoziție se adaugă coji de portocale și pepene confiate.

Cojile de portocale și pepene confiate mai întîi se scurg de sirop, se taie cuburi, se usucă și se amestecă cu restul compoziției.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ouă (40 albușuri)	20	buc.
2	Zahăr	4,150	kg
3	Glucoză	3,150	kg
4	Nuci miez	1,000	kg
5	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	1,000	kg
6	Coji de pepene confiate (rețeta nr. 154)	1,500	kg
7	Vanilină pură	0,001	kg
8	Vafele (foi tort)	0,220	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Nuga de vanilie glasată în ciocolată 869

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 867 (Nuga de vanilie cu nuci), cu deosebirea că compoziția preparată se întinde pe masă dată cu praf de amidon, în grosimea de $1^1/_2$ cm. După răcire se taie în bucăți dreptunghiulare și se glasează fiecare bucată în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,600	kg
2	Glucoză	1,250	kg
3	Nuci miez	0,850	kg
4	Ouă (12 albușuri)	6	buc.
5	Ciocolată cuvertură	0,900	kg
6	Ulei comestibil rafinat	0,100	l
7	Vanilină pură	0,0005	kg
8	Amidon praf	0,075	kg

Rezultă produs finit: 100 buc. a 45 g.

870 Nuga „grille" glasată în ciocolată nr. I

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,350	kg
2	Nuci miez	0,350	kg
3	Coji de portocale confiate (rețeta nr. 37)	0,050	kg
4	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 871 (Nuga grillé glasată în ciocolată nr. II), cu deosebirea că la această compoziție se folosesc coji de portocale confiate în loc de frișcă pasteurizată.

871 Nuga „grille" glasată în ciocolată nr. II

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Nuci miez	0,550	kg
2	Zahăr	0,500	kg
3	Frișcă 32% grăsime	0,150	kg
4	Vanilină pură	0,0003	kg
5	Făină	0,020	kg
6	Ciocolată cuvertură preparată nr. II (rețeta nr. 33)	0,800	kg
7	Barot granulat din nuci diferite culori (rețeta nr. 6)	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1,800 kg.

Modul de preparare:

Semifabricatul: Zahărul se topește ca pentru „Doboș" și se stinge cu frișcă, după care fierbem compoziția pînă la probă tare, ca pentru caramele de ciocolată. Se adaugă apoi miezul de nuci barotate și se amestecă pînă la omogenizare, după care se întinde compoziția pe o masă cu placă de marmură într-o foaie de 7—8 mm. După răcire se taie în forme pătrate pe mărime obișnuită. Se glasează apoi în ciocolată cuvertură fiecare bucată în parte cu ajutorul unei croșete cu trei brațe și se decorează la suprafață cu un bob de barot granulat din nuci „Flori de roze", pentru a se deosebi de alte bomboane de același format.

872 Pastile din fondant

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bombonerie (rețeta nr. 101)	10,500	kg
2	Esențe diferite	0,060	l
3	Sare de lămîie	0,040	kg
4	Culoare alimentară	0,003	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Fondantul alb de bombonerie se încălzește bine, după care se împarte în cinci părți egale. Se aromează și se colorează fiecare parte specifică sortimentului cu ajutorul unei pîlnii speciale din tablă se toarnă în capse cu amidon, în

care în prealabil au fost imprimate formele rotunde (pastile). După răcire acestea se scot pe site și se perie cu banfeșul de pudra de amidon.

Paveuri din fondant 873

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Fondant alb de bomboneriе (rețeta nr. 101)	0,880	kg
2	Fructe confiate asortate	0,250	kg
3	Esențe diferite	0,003	l
4	Sare de lămîie	0,001	kg
5	Culoare alimentară diferită	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Fondantul se înfierbîntă după care se colorează, se aromează și i se adaugă sarea de lămîie și fructele confiate tocate. Se toarnă apoi compoziția în tăvi îmbrăcate cu hîrtie pergament (tăvile vor avea margini mici — maximum 12 mm).

După răcire, se porționează în forme dreptunghiulare cu laturile de $3 \times 1^1/_2$ cm. După porționare se împachetează în celofan alb.

Pralineuri glasate în ciocolată 874

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pralină cu arahide (rețeta nr. 159)	0,700	kg
2	Alune turcești	0,050	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Se frămîntă pralina și se întinde uniform pe o masă. După aceasta se taie cu duiul rotund. Resturile rămase se reîntind și se taie din nou. Această operație se repetă pînă ce întreaga compoziție este gata. Se glasează apoi în *ciocolată cuvertură* preparată cu ulei și se decorează deasupra cu barot de alune turcești prăjite.

Romburi de susan în fondant cu cacao 875

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,500	kg
2	Zahăr	0,500	kg
3	Glucoză	0,050	kg
4	Frișcă 32% grăsime	0,100	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru uns)	0,010	l

Susanul, după ce este spălat se prăjește puțin la cuptor. Zahărul se topește ca pentru „Doboș", adăugîndu-i-se glucoza. Se stinge cu frișcă, luîndu-se

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
6	Fondant de cacao nr. III (pentru bombonerie) (rețeta nr. 104)	1,000	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

proba ca pentru caramele de ciocolată.

Susanul și vanilina pură se amestecă apoi cu zahărul topit, pînă se obține o pastă omogenă. Această pastă se întinde pe o masă de marmură unsă, în grosime de circa 7—8 mm. Se porționează apoi în formă de rombulețe mici.

Se glasează în fondant cu cacao cu ajutorul unei croșete cu două brațe.

Fondantul nu trebuie încălzit prea tare pentru a nu-și pierde luciul după glasare.

876 Struguri cu cacao

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Struguri în alcool (rețeta nr. 187)	2,400	kg
2	Fondant alb pentru bombonerie (rețeta nr. 101)	8,200	kg
3	Cacao	0,400	kg
4	Vanilină pură	0,0005	kg
5	Culoare alimentară	0,002	kg
6	Esență de rom	0,020	l

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Strugurii scoși din alcool se pun pe site pentru a se zvînta. Se învelesc într-un strat de fondant alb cu ajutorul croșetei cu inel. După aceea se glasează pentru a doua oară într-un strat de fondant de cacao.

Se aranjează apoi la chese fiecare bomboană în parte.

877 Struguri în alcool glasați în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Struguri în alcool (rețeta nr. 187)	0,550	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
4	Barot din fondant cu cacao (rețeta nr. 3)	0,100	kg
5	Esență de rom	0,010	l
6	Vanilină pură	0,00025	kg
7	Ulei comestibil rafinat	0,050	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 883 (Vișine în alcool glasate în ciocolată), cu deosebirea că la această rețetă vișinele se înlocuiesc cu struguri.

Susan „grillé" simplu

878

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	1,100	kg
2	Zahăr	1,000	kg
3	Glucoză	0,000	kg
4	Vanilină pură	0,00025	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,020	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Susanul se alege de impurități și se spală în cîteva ape după care se prăjește puțin în cuptor.

Zahărul se topește într-un căzănel. Cînd topirea zahărului s-a făcut complet (fără ca să se închidă la culoare) se adaugă glucoza. Se fierbe pînă se leagă din nou zahărul după care se introduce și susanul. Se întinde compoziția cu merdeneaua pe masa unsă subțire cu ulei și se taie în formă de batoane sau romburi de grosimea maximă de 2 mm. Porționarea în batoane sau romburi trebuie făcută cît mai exactă, întrucît acest produs se vinde și la bucată.

Susan romburi simple

879

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	1,100	kg
2	Glucoză	0,050	kg
3	Vanilină pură	0,0005	kg
4	Susan	0,900	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,010	l

Rezultă produs finit: 180 buc. a 10 g.

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 843 (Nuci romburi), cu deosebirea că la zahărul topit se mai avansează glucoză, după care, în loc de miez de nucă, compoziția se amestecă cu susanul spălat, uscat și puțin prăjit.

Trei alune (glasate în ciocolată)

880

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,450	kg
2	Alune turcești	0,350	kg
3	Ciocolată cuvertură	0,300	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,015	l

Rezultă produs finit: 1 kg.

Alunele turcești se introduc la cuptor pentru a se prăji. După prăjire se dau la ciur pentru a li se înlătura cojile. Zahărul se pune la topit (grilat) amestecîndu-se încontinuu. Cînd zahărul s-a topit se adaugă alunele turcești, care se recomandă a fi puțin calde, continuîndu-se amestecarea compoziției pînă ce zahărul topit se împarte uniform pe suprafața alunelor. După circa 2—3 minute de amestecare se trag de pe foc și se

pun pe o tavă sau piatră puţin unsă cu ulei. Alunele călduţe se aranjează cîte 3 buc. îmbrăcate cu zahăr la un loc, în formă de batonaşe, şi se lasă să se răcească. După răcire se glasează fiecare bucată în parte în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, cu ajutorul unei croşete.

881 Ţigarete de susan glasate în ciocolată

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Susan	0,600	kg
2	Zahăr	0,600	kg
3	Glucoză	0,050	kg
4	Vanilină pură	0,0001	kg
5	Ulei comestibil rafinat (pentru uns masa)	0,010	l
	Cremă ganaj		
6	Ciocolată cuvertură	0,400	kg
7	Frişcă 32% grăsime	0,350	kg
8	Rom superior	0,030	l
9	Ciocolată cuvertură	0,270	kg
10	Ulei comestibil rafinat	0,030	l

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Susanul spălat se prăjeşte puţin. Zahărul se topeşte ca la „Doboş" după care i se adaugă glucoza. Se amestecă apoi cu susanul prăjit şi se introduce la cuptor pentru a se menţine fierbinte (uşa cuptorului va fi deschisă). Se scot din cuptor bucăţi mici din compoziţia de susan şi se întind pe masă cu merdeneaua. După ce s-a întins foaia se taie din ea fîşii late de 4 cm. Se rulează apoi fiecare fîşie pe cîte un baton de lemn pentru a se obţine forma de ţigarete. Din ciocolată cuvertură, frişcă şi romul superior se prepară o cremă ca pentru Jofre. Cu această cremă se umplu apoi ţigaretele. Fiecare ţigareta în parte se glasează în ciocolată cuvertură, cu ajutorul unei croşete cu patru braţe.

882 Vişine în fondant (cacao)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vişine în alcool (reţeta nr. 201)	1,200	kg
2	Fondant alb de bombonerie (reţeta nr. 101)	4,125	kg
3	Fondant de cacao nr. III (pentru bomboneríe) (reţeta nr. 104)	4,625	kg
4	Barot din fondant cu cacao (reţeta nr. 3)	0,300	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Modul de preparare:

Vişinele scoase din alcool, se aleg cele mai mici de cele mari şi se aşază pe site pentru a se zvînta, după care se trag în fondant. Vişinile mici se trag în fondant de două ori. În cazul în care sînt uniforme, se trag obişnuit în fondant. După ce vişinile au fost trase în fondant alb, se trag din nou în fondant de cacao, care trebuie să fie mult mai rece decît fondantul alb pentru a-şi menţine luciul. Se trag în fondant de cacao pe barot de cacao.

Notă: Dacă din cauze obiective (ca: vişinele sînt toate mari, sau toate mici), se vor înregistra unele mici devieri în structura reţetei, referindu-ne numai la vişine şi la fondant alb (de exemplu se poate consuma numai 0,800 kg vişine şi 3,450 kg fondant alb sau invers).

Se pot ivi cazuri cînd per total consumurile specifice vor depăşi cantităţile prevăzute în reţetar. În acest caz, în mod egal, greutatea depăşirii va influenţa greutatea produsului finit rezultat.

Vişine în alcool glasate în ciocolată 883

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Vişine în alcool (reţeta nr. 201)	0,500	kg
2	Fondant alb de bomboanerie (reţeta nr. 101)	1,000	kg
3	Esenţă de rom	0,010	l
4	Ciocolată cuvertură	0,550	kg
5	Ulei comestibil rafinat	0,050	l
6	Barot din fondant cu cacao (reţeta nr. 3)	0,100	kg
7	Vanilină pură	0,00025	kg

Rezultă produs finit: 2 kg.

Modul de preparare:

Vişinile scoase din alcool se sortează cele mici de cele mari. Se aşază pe site şi se lasă puţin a se zvînta. Vişinile mai mari se glasează o singură dată în fondant alb, iar vişinile mici se glasează de două ori în fondant alb. După ce vişinile au fost glasate în fondant alb şi fondantul s-a întărit, ele se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei, cu ajutorul unei croşete rotunde. Cu ajutorul croşetei întoarsă invers se face pe suprafaţa rotundă a fiecărei vişine cîte o dungulită. Glasarea vişinelor se va face pe barot din fondant cu cacao fin. După întărirea ciocolatei se pun la chese mici şi la cutii.

CAPITOLUL IX

BĂUTURI

BĂUTURI RĂCORITOARE

884 Citronadă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Suc de lămîie concentrat (rețeta nr. 189)	0,900	kg
2	Răzătură de lămîie (rețeta nr. 177)	0,200	kg
3	Sare de lămîie	0,025	kg
4	Zahăr	1,250	kg
5	Apă	9,000	l

Rezultă produs finit: 10 l.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 886 (Oranjadă).

885 Mazagraine

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,400	kg
2	Cafea prăjită și măcinată	0,025	kg
3	Cicoare	0,050	kg
4	Apă	2,500	l

Rezultă produs finit: 2,000 l.

Modul de preparare:

Din cantitatea de cafea, cicoare și apă se prepară un șvarț concentrat și se lasă să se limpezească. După limpezire șvarțul se strecoară și se amestecă cu zahărul pînă ce acesta s-a dizolvat. Se pune la sticlă și se servește de la gheață în pahare sonde. Sticlele se sigilează în laborator cu ceară sau stearină.

Oranjadă

886

Modul de preparare:

Apa se amestecă cu celelalte materii prime după care se strecoară prin sită fină. Se îmbuteliază în sticle şi se sigilează cu ceară sau stearină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Suc de portocale concentrat (reţeta nr. 190)	1,000	kg
2	Zahăr	1,250	kg
3	Răzătură de portocale (reţeta nr. 178)	0,250	kg
4	Sare de lămîie	0,030	kg
5	Culoare alimentară (oranj)	0,0003	kg
6	Apă	9,000	l

Rezultă produs finit: 10 l.

Răcoritor „Continental"

887

Modul de preparare:

Se amestecă bine apa cu răzătura de portocale, răzătura de lămîie, zahărul, vişinata, sarea de lămîie, culoarea alimentară, zahărul ars, apoi se strecoară printr-o sită fină de mătase. Se pune la sticle şi se serveşte de la gheaţă. Sticlele se sigilează în laborator cu ceară sau stearină.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Răzătură de portocale (reţeta nr. 178)	0,200	kg
2	Răzătură de lămîie (reţeta nr. 177)	0,050	kg
3	Zahăr	1,700	kg
4	Vişinată (zeamă de la vişine în alcool)	0,500	l
5	Sare de lămîie	0,030	kg
6	Culoare alimentară (roşie)	0,0005	kg
7	Zahăr ars (reţeta nr. 202)	0,010	l
8	Apă	9,000	l

Rezultă produs finit: 10 l.

BĂUTURI CALDE NEALCOOLICE

Cacao

888

Modul de preparare:

Se introduce 0,075 kg cacao într-un vas mic. Se toarnă peste ea 0,100 l apă caldă şi se amestecă cu o linguriţă pînă ce obţinem o cremă lejeră.

În alt vas se fierbe 1 l apă peste care se adaugă apoi cacaoa dizolvată şi zahărul tos, lăsîndu-se să fiarbă circa 2—3 minute. Se trage de pe foc şi se ţine la cald.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cacao praf	0,075	kg
2	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 5 porţii a 200 ml.

Această băutură se prepară numai la comandă servindu-se fierbinte. Nu se admite prepararea ei de pe o zi pe alta.

889 Cacao cu lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	1,000	l
2	Cacao praf	0,040	kg
3	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Modul de preparare:

Se introduce 0,040 kg cacao într-un vas mic. Se toarnă peste ea 0,100 l apă caldă și se amestecă cu o linguriță pînă ce obținem o cremă lejeră.

Într-un alt vas se fierbe 1 l de lapte peste care se adaugă treptat cacaoa divolzată și zahărul tos, amestecîndu-se în același timp cu o lopețică. Compoziția va fierbe 2—3 minute după care se trage de pe foc.

890 Cafea „București" (rețetă pentru aparate „Expresso")

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită măcinată	0,015	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pach.

Rezultă produs finit: 1 porție a 150 ml.

Modul de preparare:

Se prepară numai la aparatele automate de cafea tip „Expresso".

891 Cafea cu lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	0,650	l
2	Șvarț (rețeta nr. 192)	0,320	l
3	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pach.

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Modul de preparare:

Într-un vas se fierbe 650 ml lapte după care se amestecă cu șvarțul fiert.

Se servește cu zahărul separat.

Cafea din cafea solubilă

892

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 895 (Cafea melanj), cu deosebirea că esența de cafea se prepară din cafea solubilă (Maxwell, Niemayer, Mokaje etc.).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea solubilă (Maxwell, Mokaje și Niemeijer)	0,030	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Cafea „Express" rețetă pentru aparatele „Expresso")

893

Modul de preparare:

Prepararea acestui produs se face numai la aparatele automate de preparat cafea „Expresso".

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită măcinată	0,006	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pachețel

Rezultă produs finit: 1 porție a 100 ml.

Cafea filtru

894

Modul de preparare:

Cafeaua prăjită și măcinată (20 g) se așază în dispozitivul de filtru (partea superioară, peste sită), după care se toarnă peste ea apa clocotită (circa 200 ml).

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită măcinată	0,100	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	10	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml sau 10 porții a 100 ml

Astfel în partea de jos a vasului se obține o esență de cafea fără drojdie (limpede). Se servește cu zahărul separat.

Această rețetă nu se folosește la automatele de preparat cafea „Expresso".

895 Cafea melanj

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,060	kg
2	Năut prăjit, măcinat	0,020	kg
3	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml sau 10 porții a 100 ml

Modul de preparare:

Într-un vas se introduc cafeaua și năutul măcinat și zahărul peste care se adaugă apă (circa 1,100 l), se pune la foc și se amestecă pînă dă în fiert.

Se ia caimacul cu o linguriță și se introduce în ceștile de cafea. Pentru obținerea unei cafele de calitate este necesar a se fierbe cafeaua de două ori.

896 Cafea „Mocca" cu frișcă (rețetă pentru aparate „Expresso")

Nr crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,015	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pachețel
3	Frișcă 32% grăsime	0,015	kg

Rezultă produs finit: 1 porție a 150 ml.

Modul de preparare:

Se prepară la automatele de preparat cafea „Expresso" și se servește cu frișca și zahărul separat.

897 Cafea naturală cu lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	0,650	l
2	Șvarț-cafea (rețeta nr. 193)	0,320	l
3	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 891 (Cafea cu lapte), cu deosebirea că la acest preparat se pregătește esența de cafea din cafea naturală (rețeta nr. 193).

898 Cafea șvarț

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Șvarț-cafea (rețeta nr. 193)	1,000	l
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	10	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml sau 10 porții a 100 ml

Modul de preparare:

A se vedea rețeta nr. 192, la care se adaugă zahărul prevăzut la servire.

Cafea specială „Express" (rețetă pentru aparate „Expresso") 899

Modul de preparare:

Se prepară la aparate automate de preparat cafea „Expresso".

Se servește cu zahărul separat.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,007	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pachet

Rezultă produs finit: 1 porție a 100 mL

Cafea turcească 900

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 895 (Cafea melanj), cu deosebirea că zahărul se adaugă la fiert o dată cu cafeaua și apa. Înainte de a da în fiert se ia cu lingurița caimacul de pe deasupra cafelei și se pune în cești. Cafeaua se toarnă în cești fierbinte.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,080	kg
2	Zahăr tos	0,140	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml sau 10 porții a 100 ml

Cafea turcească sau filtru (rețetă pentru magazine de cafea și dulciuri) 901

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 894 (Cafea filtru), sau rețeta nr. 900 (Cafea turcească). În cazul servirii de cafea filtru aceasta se va prepara la aparatele automate de preparat cafea „Expresso".

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Cafea prăjită, măcinată	0,007	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	1	pachet

Rezultă produs finit: 1 porție a 100 ml sau 1 porție a 75 ml

Ceai cu lămîie 902

Modul de preparare:

Se fierbe apa într-un vas. Separat se introduce 1/2 g ceai într-o strecurătoare mică ce se așază asupra ceștii. Se toarnă apoi apa clocotită peste

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,0025	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pachețele
3	Lămîie	0,050	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

ceaiul din strecurătoare (200 ml). Ceaiul se mai poate prepara şi folosind o strecurătoare format ou în care se introduce ceaiul, după care strecurătoarea se înfundă în apa clocotită obţinîndu-se astfel esenţa de ceai.

Zahărul şi lămiia se servesc separat.

903 Ceai cu lămîie (reţetă pentru ceainării)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,001	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	2	pachețele
3	Lămiie	0,010	kg

Rezultă produs finit: 1 serviciu

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 902 (Ceai cu lămîie).

904 Ceai simplu

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,0025	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	5	pachețele

Rezultă produs finit: 5 porţii a 200 ml.

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 902 (Ceai cu lămîie), cu deosebirea că acest produs se serveşte fără lămîie.

905 Ceai simplu (reţetă pentru ceainării)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ceai	0,001	kg
2	Zahăr cubic preambalat (pachețele de 16,7 g)	2	pachețele

Rezultă produs finit: 1 serviciu

Modul de preparare:

Se prepară după indicaţiile date la reţeta nr. 902 (Ceai cu lămîie), cu deosebirea că acest preparat se serveşte fără lămîie.

906 Ciocolată cu lapte

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte (crud)	1,000	l
2	Ciocolată	0,025	kg
3	Cacao praf	0,025	kg
4	Zahăr tos	0,075	kg

Rezultă produs finit: 5 porţii a 200 ml.

Modul de preparare:

Într-un vas mic se introduc 25 g de ciocolată trecută prin răzătoare sau tăiată mărunt cu cuţitul. Peste ea se adaugă 25 g cacao praf, 75 g zahăr tos şi 200 ml lapte

fierbinte. Se amestecă cu o linguriță pînă ce obținem o cremă lichidă omogenă.

Peste această cremă se toarnă restul de lapte amestecîndu-se și punîndu-se la foc pînă ce dă în fiert.

Se trage de pe foc și se servește fierbinte.

Ciocolatină

907

Modul de preparare:

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 906 (Ciocolată cu lapte), cu deosebirea că la acest preparat nu se mai adaugă în compoziție cacao praf și lapte fiert.

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Ciocolată	0,075	kg
2	Zahăr tos	0,075	kg

Rezultă produs finit: 5 porții a 200 ml.

CAPITOLUL X

DIVERSE

908 Alune turcești prăjite și sărate

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Alune turcești	5,400	kg
2	Făină	0,080	kg
3	Sare	0,400	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Alunele turcești se introduc la cuptor spre a se prăji pe jumătate pentru a se putea îndepărta de pe ele pielița subțire (altfel cade sarea de pe ele). Îndepărtarea pieliței se face după răcirea alunelor prin frecare ușoară cu mîna deasupra unui ciur rar.

Făina se dizolvă în 0,600 l apă, după care se fierbe, amestecîndu-se soluția cu un tel.

Sarea trebuie să fie măcinată mărunt pentru a se putea păstra o uniformitate. Sarea se va trece prin sita de făină.

Se amestecă mai întîi făina fiartă cu alunele, apoi se adaugă sarea și se amestecă bine.

După ce se amestecă alunele cu sarea, se întind pe o tavă într-un strat subțire și se prăjesc la cuptor.

În timpul prăjirii, se amestecă din cînd în cînd în tavă, cu o paletă sau sistră, spre a nu se lipi alunele între ele.

909 Arahide decorticate prăjite

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide decorticate	5,000	kg
2	Sare	0,225	kg
3	Făină	0,075	kg

Rezultă produs finit: 5 kg.

Modul de preparare:

Cantitatea de făină se fierbe cu 0,450 l apă pînă ce se obține o pastă lipicioasă. Arahidele decorticate se prăjesc puțin să li se îndepărteze coaja.

În această pastă se introduc arahidele astfel pregătite și se amestecă pînă ce toate arahidele sînt îmbrăcate. Se toarnă apoi sarea și se amestecă din nou, pînă ce toată sarea se prinde de arahide. După aceea se prăjesc.

Arahide nedecorticate prăjite 910

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Arahide nedecorticate (în coajă)	5,000	kg
2	Sare	2,000	kg
3	Făină	0,100	kg

Rezultă produs finit: 6,300 kg.

Făina se pune la fiert în 0,600 l apă pînă ce se obține o pastă lipicioasă. Se toarnă apoi arahidele nedecorticate peste această pastă amestecîndu-se pînă ce compoziția acoperă *suprafața arahidelor*, după care se introduce sarea fină (cernută) continuîndu-se amestecarea lor pînă ce sarea se împarte uniform pe suprafața arhidelor.

Se introduc la cuptor pentru prăjire. În timpul prăjirii se amestecă cu o lopățică de lemn pentru a nu se lipi între ele.

Cremă de ciocolată la pahar 911

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Lapte	8,000	kg
2	Ouă	18	buc.
3	Zahăr	2,600	kg
4	Făină	0,700	kg
5	Cacao	0,250	kg
6	Vanilină pură	0,001	kg
7	Frișcă bătută (rețeta nr. 105)	1,200	kg

Rezultă produs finit: 100 porții a 100 g.

Din lapte, ouă, zahăr, făină și vanilina pură se fierbe o cremă de vanilie (vezi rețeta 77). Crema rezultată se împarte în teri părți egale. În 2/3 din cremă se adaugă cacao și se amestecă bine pînă la omogenizare. De menționat este că această cremă se face cu albușul de ou bătut.

Se procedează la turnarea cremei în pahare cu picior. Întîi se toarnă în pahare o parte din crema colorată cu cacao, la mijloc se aranjează crema de vanilie. Peste crema de vanilie se aranjează apoi restul din crema de cacao. Se pune la rece, după care se decorează cu o avelină din frișcă bătută.

Flori din zahăr (trandafiri, frunzulițe etc.)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,950	kg
2	Glucoză	0,200	kg
3	Culoare alimentară diferită	0,0005	kg
4	Ulei comestibil rafinat	0,020	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Zahărul se fierbe pînă la proba de fondant după care se adaugă glucoza. Se leagă compoziția la proba pentru caramelaj. Se toarnă pe piatră și se colorează în culorile dorite (inclusiv verde pentru frunze).

Zahărul prin amestec cu culorile nu se trage decît foarte puțin spre a nu se masa.

Dresarea petalelor se face prin subțierea caramelajului într-o parte a acestuia și apoi prin întinderea acestuia. Se ia cîte o părticică din caramelaj subțire pe degetul mare dînd astfel de fiecare dată formatul unei petale.

Bobocii din miezul florii se compun din două petale încheiate.

Petalele următoare se deosebesc prin format și mărime pe măsura adăugării lor la boboc.

La petale este indicat ca după ce li se dă formatul pe deget, să li se dea în partea de sus a petalei marginile peste ea (se întorc puțin invers).

913

Flori din zahăr (violete și roze)

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Zahăr	0,800	kg
2	Nuci miez	0,300	kg
3	Esențe diferite	0,006	kg
4	Culoare alimentară diferită	0,0002	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Modul de preparare:

Nucile se barotează mărunt fără a fi presate cu merdeneaua spre a nu ieși untul din ele. Zahărul se pune la fiert pînă la proba mai tare ca la fondantul de bomboane (ca pentru bezea sau nuga). Se ia de pe foc, se colorează și se aromează (culori vii), apoi se introduce barotul de nuci și se amestecă agilat cu o lopețică de lemn pînă ce compoziția se tablează.

Cu o linguriță și cu mîna se scot din cazan bucăți de mărimea bomboanelor (ceva mai micuțe), neuniforme, cum se rup din cazan. Vor avea un aspect neuniform dar plăcut la vedere și gust.

Se colorează puțin mai pronunțat decît obișnuit.

Această rețetă fiind asemănătoare cu rețeta de semifabricate „barot granulat", resturile necorespunzătoare pentru aceste bomboane se întrebuințează ca barot.

Se practică culorile: roz cu aromă de trandafir, zmeură sau portocale și violet cu aromă de violete (culoare pronunțată de violete).

Foi de plăcintă

914

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Făină	8,100	kg
2	Amidon praf	0,800	kg
3	Sare	0,400	kg

Rezultă produs finit: 10 kg.

Din făina cernută se frămîntă o cocă cu apă și sare, circa 90 minute. Această cocă se împarte în bucăți și se întinde cu mîna pe pînză albă. Apoi se taie în bucăți pătrate de circa 35 cm, se prăfuiesc cu amidon și se împachetează. Este recomandabil ca 1 kg de foi de plăcintă să aibă circa 40—45 foi.

Frișcă bătută

915

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32% grăsime	1,000	kg
2	Zahăr	0,100	kg
3	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Frișca pasteurizată, păstrată la gheață, se toarnă într-un cazan cositorit și se așază pe gheață, apoi se bate cu telul. După ce frișca este bătută se adaugă zahărul și vanilina pură amestecîndu-se pînă la omogenizare. Frișca se bate cu multă atenție pentru a nu se risca transformarea ei în unt.

Frișcă bătută cu alune turcești

916

Modul de preparare:

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Frișcă 32% grăsime	0,900	kg
2	Alune turcești	0,075	kg
3	Zahăr farin	0,125	kg
4	Vanilină pură	0,0001	kg

Rezultă produs finit: 1 kg.

Se prepară după indicațiile date la rețeta nr. 915 (Frișcă bătută), cu deosebirea că o dată cu zahărul se adaugă și alunele turcești prăjite. Alunele turcești se prăjesc, li se îndepărtează coaja și se barotează mărunt și numai după aceea se amestecă cu zahărul și frișca bătută.

917 „Langues de chats“ cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	„Langues de chats“ (reţeta nr. 126)	0,008	kg
2	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	0,020	kg

Rezultă produs finit: 1 porţie a 25 g.

Modul de preparare:

Se montează frişca bătută în cupe sau chese parafinate, cu ajutorul unui poş cu şpriţ mare, peste care se aranjează cît mai estetic biscuitul de „langues de chats“.

918 Pireu de castane cu frişcă

Nr. crt.	Materia primă	Cantitatea	U/M
1	Pireu de castane (reţeta nr. 176)	4,300	kg
2	Frişcă bătută (reţeta nr. 105)	4,100	kg
3	Zahăr farin	0,200	kg

Rezultă produs finit: 100 porţii a 80 g.

Modul de preparare:

Frişca bătută se pune în pahare cu ajutorul uni poş cu şpriţ. Pireul de castane se montează peste frişcă sub formă de fidea cu ajutorul unei prese cu perforaţii.

Se pudrează cu zahăr farin deasupra.

TABLA DE MATERII

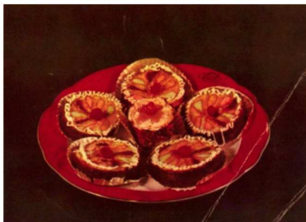
PARTEA ÎNTÎI

PARTEA A DOUA

Denumirea preparatului	Nr. rețetei	Pag.
Indiene cu cremă de ciocolată	308	164
Indiene cu cremă de ciocolată veritabilă	309	165
Indiene cu cremă de unt și fructe confiate	310	165
Indiene cu frișcă și cafea	311	166
Indiene cu frișcă	312	166
Indiene oranj	313	166
„Isler"	314	167
„Jazuri" (sau donicioare)	315	167
„Jeanine"	316	168
„Julieta"	317	168
„Jupiter"	318	169
„Kürtös Kalács"	319	169
„Lebăda"	320	170
Lintzer cu cremă glasat în ciocolată	321	170
Lintzer cu fructe (barotat)	322	171
Lintzer special (cu glazură)	323	171
Lintzer special cu nuci	324	172
Madera de ciocolată cu fructe confiate	325	173
Madera de ciocolată cu struguri	326	173
„Magissienne"	327	174
„Margareta" nr. I	328	174
„Margareta" nr. II	329	175
„Mariana"	330	175
„Mazarine"	331	176
Mere (cu fructe)	332	176
Meringues cu frișcă și cremă de ciocolată	333	177
Merengues cu nuci	334	177
„Mignonette"	335	178
Milles feuilles	336	178
„Milles feuilles" cu cremă	337	179
„Milles feuilles" cu cremă de portocală	338	179
„Milles feuilles" cu gem de zmeură	339	180
„Mocca"	340	180
„Mocatine"	341	180
„Muncitoare"	342	181
„Narcise"	343	181
„Nufere"	344	182
„Ochelari"	345	182
„Ora 12"	346	183
„Floricel" (Paine d'Espagne)	347	183
„Paine d'Espagné" (cu rahat)	348	184
Chec cu rahat („Pandișpan")	349	184
„Pere" (cu fructe)	350	184
„Piersică"	351	185
„Pionier"	352	186
„Piramide" nr. I	353	186
„Piramide" nr. II	354	187
Piramide de Alcazar cu ciocolată	355	187
Plăcintă cu cremă de castane	356	188
„Plaisir"	357	188
„Polana"	358	189
„Poienița" nr. I	359	190
„Poienița" nr. II	360	190
„Pompadur"	361	191
„Porumbița"	362	191
„Potcoave"	363	192
Potcoave grilate	364	192
„Pralineta"	365	192
Prăjitură „Brașov"	366	193



1. Prăjituri cu frişcă mignonete şi cornete



2. Prăjituri trifoi



3. Prăjituri sonde şi indiene ganaj



4. Prăjituri buzdugane şi charlote



5. Prăjituri janine



6. Prăjituri fantezi (bănăţene)



7. Prăjituri potcoave



8. Prăjituri lintzer cacao, pere şi zori de zi



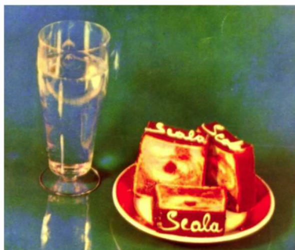
9. Prăjituri scoici şi meringues cu frişcă



10. Prăjituri cu frişcă asortate



11. Prăjituri portofele şi aluneta



12. Scala



13. Prăjituri: Caraiman şi broscuţe



14. Crem diplomat



15. Flancuri cu fructe şi specialităţi de ciocolată



16. Cataif cu frişcă de ciocolată



17. Prăjituri cu frişcă "ora 12" şi Cişmigiu



18. Prăjituri mari diferite



19. Kek şi cozonac moldovenesc



20. Prăjituri fantezi



21. Savarine



22. Torturi trunchi şi Bucureşti montat



23. Tort diplomat şi krantz fantezi



24. Torturi de ciocolată şi fistic fantezi



25. Tort de ciocolată cu evantai din susan şi
Tort Bucureşti cu decor de fructe confiate

26. Torturi buturugă şi arici



27. Tort montat fantezi



28. Tort cuib şi tort sondă

29. Torturi de alune şi fistic în cremă



30. Tot de ciocolată cu decor din flori de zahăr şi
Tort de fistic cu decor din flori de zahăr



31. Torturi special din ciocolată şi de migdale



32. Torturi de aniversare şi doboş evantai



33. Tort ciocolată special, montat decor frunze stejar



34. Piesă ornamentală (carte) din zahăr



35. Torturi: carte şi periniţă

36. Diferite flori din zahăr pentru decor



37. Produse de patiserie



38. Baclava foietaj şi produse de patiserie



39. Fursecuri asortate



40. Piesă ornamentală: casată specială servită pe suport de gheaţă



41. Piesă ornamentală: parfait servit pe suport de gheaţă



42. Casată cu frişcă (siciliană)



43. Piesă ornamentală: parfait servit pe suport de gheață



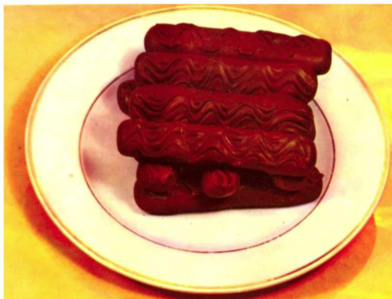
44. Casată specială şi parfait



45. Parfait de ciocolată



46. Specialităţi de ciocolată: mascote şi fructul pădurii



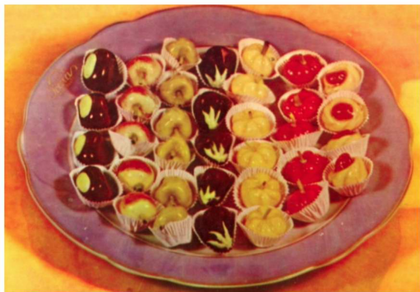
47. Crengi praline



48. Trufe cu cacao şi jofre glasate în ciocolată

49. Coş fantezi şi tort de fructe

50. **Fondante asortate**



51. **Glasele asortate**



52. Glasele asortate



53. Piesă ornamentală din zahăr: casetă cu flori de zahăr (bais cassé)



54. Piesă ornamentală din zahăr: Bais cassé-sucre paille



55. Specialităţi ciocolată chanticler şi ciuperci